Almanach des Gourmands

1904 1904

Almanach

des

GOURMANDS

Fondé par

GRIMOD DE LA REYNIÈRE

en 1803

Continué sous la Direction de

F.-G. DUMAS

LONDRES
NILSSON CO.
16-18,
Wardow street

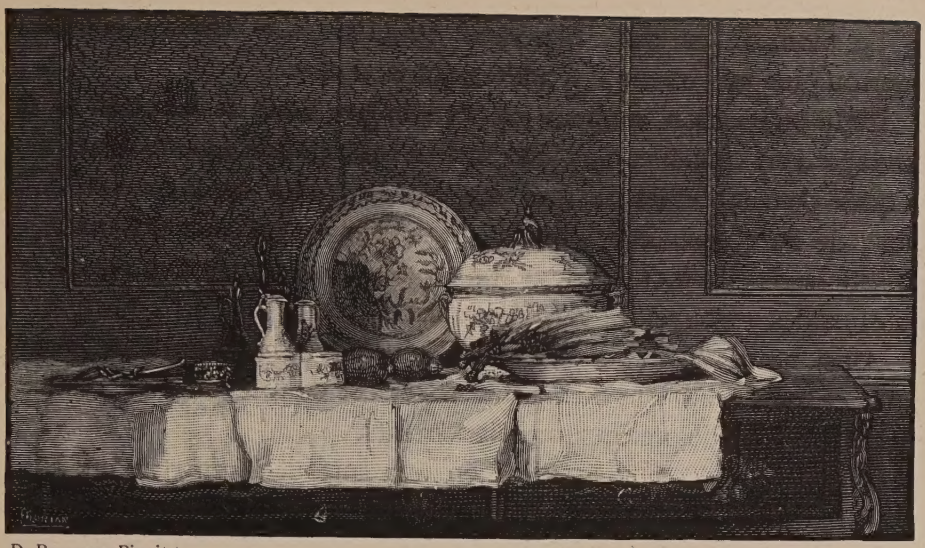
NEW-YORK
BRENTANOS
5, 7 & 9
Union Square

PARIS

LIBRAIRIE NILSSON

PER L'AMM SUCCESSEUR

7, Rue de Lille, 7



D. Bergeret Pinxit. C. Florian, Sculp.

AVANT-PROPOS

Il y a tout juste cent ans que Grimod de la Reynière, le célèbre gastronome, dont le nom est toujours en honneur, fondait l'*Almanach des Gourmands*

Quelque vingt ans plus tard, cette publication annuelle fut continuée par A. C. Périgord.

En 1865, Charles Monselet, de truculente mémoire, publia l'*Almanach Gourmand* avec une collaboration d'élite, qui y apporta l'appoint de son précieux concours : Alexandre Dumas, Aurélien Scholl, Fulbert-Dumonteil, Ernest d'Hervilly, Albert Glatigny, Adrien Marx, Timothée Trimm, Eugène Chavette, Victor Cochinat, Vermesch, presque tous disparus aujourd'hui.

C'est cette œuvre que nous allons faire revivre, sous une forme plus complète, plus attrayante et plus artistique.

Le moment est particulièrement propice pour renouer la chaîne interrompue d'un ouvrage si intéressant et si utile.

Cette publication annuelle ne sera ni un livre de recettes ni un ouvrage d'art culinaire. Son but est de relater les événements gastronomiques de l'année, les grandes agapes ; de traiter du protocole de la table, de l'ordonnance des repas ; de publier des menus originaux et sensationnels et d'indiquer les crus en pleine maturité. Les anecdotes gourmandes y trouveront également place.

Ainsi, notre *Almanach* sera le bréviaire des amphitryons, des gourmets, et toute maîtresse de maison, soucieuse de recevoir avec distinction, y trouvera de précieux renseignements.

L'*Almanach des Gourmands* cherchera surtout à remettre en honneur le goût de la Table et l'art du bien manger qui semblent, depuis une vingtaine d'années, par suite de circonstances diverses, tomber en décadence.

*
**

Au moment même où s'imprimaient les dernières feuilles de notre *Almanach,* un écrivain connu par ses importants travaux sur l'Art, M. Henry Havard, commençait, dans l'*Illustration*, une série d'articles sous le titre pessimiste "La décadence de la Cuisine française", et terminait ainsi le préambule de son étude :

« Aujourd'hui les dîners priés, au lieu de six heures, durent quarante-
« cinq minutes. Leur composition ressemble à la liquidation d'invita-
« tions témérairement acceptées et dont on tient à se débarrasser
« rapidement. Le maître d'hôtel annonce que « Madame est servie »
« avec des intonations de maître de cérémonies s'adressant aux « per-
« sonnes de la famille ». Sa tenue est lugubre, son service glacial. On
« sort de table sans savoir ce qu'on a mangé, et ce n'est que justice,
« comme on dit au Palais.

« Les élèves de nos derniers grands cuisiniers, des Dugleré, des
« Balway, des Cubat, n'ont plus le goût raffiné de leurs maîtres. La
« perfection apportée dans la machinerie culinaire leur a gâté le palais
« et la main. Les méditations ont cédé le pas aux improvisations, et les
« formules chimiques ont remplacé l'expérience personnelle.

« Au reste, pourquoi se mettre en peine, et pour qui ? Est-il un « public capable d'apprécier les efforts qu'on serait encore capable de « faire ? Tous ceux qui ont voulu, parmi nos restaurateurs en renom, « persévérer dans les grandes traditions, ont été acculés à la liquidation « ou à la ruine. Celui qui signe cet article a vu succomber tour à tour « le vieux Café de Paris, Bignon, Brébant, le Café Riche, les Frères Pro- « vençaux, Magny, Bonnefoi, Désiré Beaurain, Véry, Véfour, la « Maison Dorée. Si, parmi ces établissements glorieux, il en est qui « n'ont pas simplement fermé leurs portes, ceux-là ont été convertis en « brasseries ou en restaurants à prix fixe.

« N'est-ce pas désolant ? Et n'avions-nous pas raison de dire, en « commençant, que la grande cuisine française se meurt ? Et n'est-il pas « possible de lui rendre un peu de sa splendeur passée ? »

C'est là précisément la tâche que le nouvel *Almanach des Gourmands* entreprend et espère mener à bien avec le concours dévoué de collaborateurs d'élite, ainsi que de tous ceux qui sont encore sensibles aux belles traditions et aux jouissances délicates de la cuisine française.

*
**

Dans cette campagne gastronomique il est un auxiliaire précieux, indispensable. Sans lui on ne pourrait rien ; avec lui le succès est assuré : c'est la femme. A elle nous nous adressons : qu'elle soit le salut de notre cuisine nationale comme elle est la grâce et la vie du foyer et du salon français, par son ingéniosité, par son esprit d'invention et d'arrangement, par l'art de faire beaucoup avec peu et de mettre dans tout ce qu'elle touche quelque chose d'elle-même.

Sur ce même sujet, M. Marguery, qui a fait preuve en maintes circonstances d'une réelle élévation d'idées et qui traite de ces questions avec une autorité reconnue, écrivait récemment :

« Cependant, constatons un fait : depuis quelques années, un « revirement s'est opéré dans les habitudes et les idées, et une « campagne vigoureusement menée a, sinon détruit, du moins forte- « ment ébranlé les préjugés anticulinaires qui sévissaient avec tant de « force il y a quelque vingt ans.

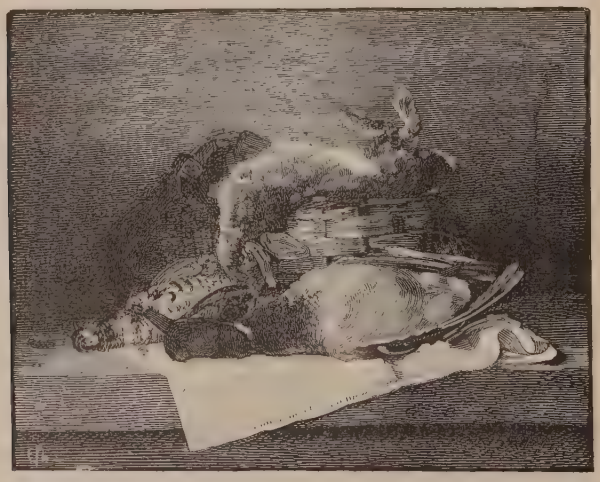
« Il faut, il est nécessaire que les jeunes filles d'aujourd'hui, les « ménagères ou maîtresses de maison de demain, soient bien con- « vaincues que ce n'est point déchoir que de s'occuper des soins de la « cuisine et qu'il est noble, au contraire, de veiller avec discernement « sur la santé des siens, en surveillant l'exécution des mets qui leur « sont destinés. »

⁂

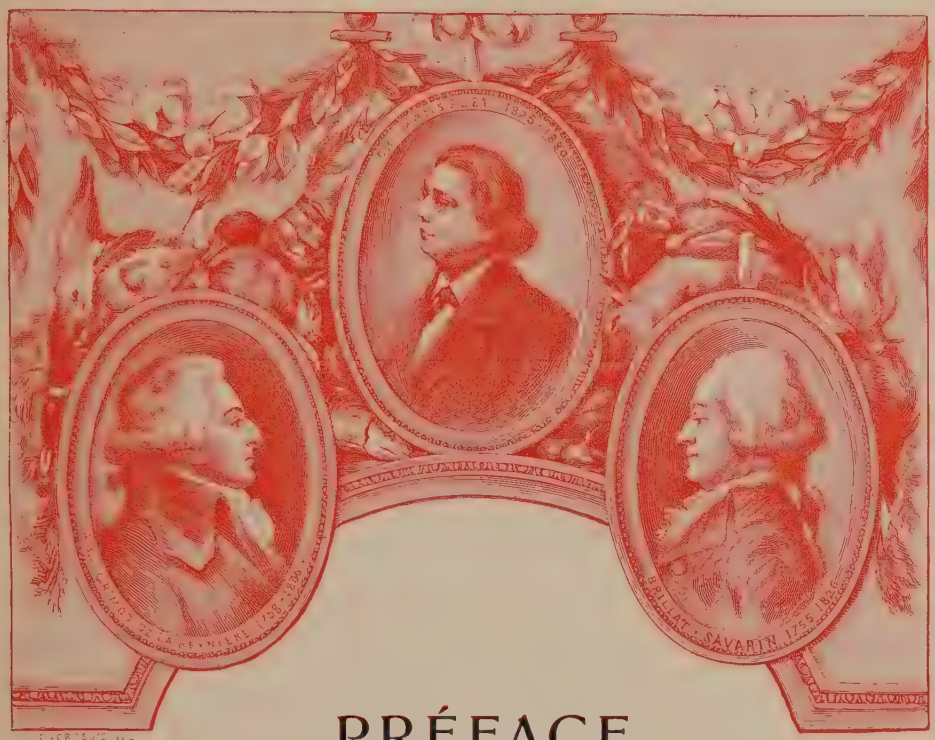
Qu'il nous soit dès maintenant permis de remercier les artistes, dessinateurs et graveurs, les bibliophiles, les amateurs d'art, les gourmets et gourmands, des encouragements qu'ils nous ont prodigués et de la part de collaboration qu'ils nous ont spontanément donnée en mettant à notre disposition tous les documents qu'ils possèdaient en gravures et en livres rares.

Nous serons reconnaissant à tous ceux qui voudront bien, pour nos prochaines années, nous fournir des renseignements utiles, documents ou souvenirs intéressants, estampes curieuses, pièces d'orfèvrerie ou de céramique d'art ancien, recettes inédites, anecdotes, pouvant glorifier l'Art de la Table.

F. G. D.



DELAVOIPIÈRE Pinxit. C. FLORIAN Sculp.



PRÉFACE

REJOUISSEZ-VOUS, gourmets ! Réjouissez-vous, Grimod, Cussy, d'Aigrefeuille, Carême, Dumas père, Gouffé, et toi aussi, mon cher Monselet qui, là-haut, dans les sphères célestes, regrettes peut-être les turbots à la Reine et le Chambertin que tu aimais.

Que votre joie se mêle aux parfums délicieux des sauces exquises et des rôtis succulents, des fruits savoureux, des crèmes onctueuses, des gâteaux embaumant la vanille et la fleur d'oranger...

*L'**Almanach des Gourmands** est ressuscité ! Il avait disparu ; grâce à son nouveau père, le très distingué artiste F.-G. Dumas, il*

revient ! Il revient, il est revenu et, dans la littérature gastronomique, il reprend sa place originale, unique, qui semblait l'attendre, qu'il saura remplir et qu'il entend garder.

Le voilà, respectueux des vieilles et bonnes traditions qui sont comme les parchemins de la cuisine française, mais jeune et vaillant, affamé de progrès et friand de nouveautés, allant de l'avant, la fourchette en sautoir, la serviette au menton et le verre à la main.

Et c'est ainsi qu'il apparaîtra chaque année au milieu des vaisselles sonores et des cristaux étincelants, des mets délectables et choisis, des corbeilles élégantes, des plateaux fleuris et des vieilles bouteilles enrubannées auxquelles l'araignée des caves a filé des robes de dentelle.

*
**

L'Almanach des Gourmands, *il faut bien le dire, est comme un monument élevé à la gloire gastronomique, à la renommée sans rivale de notre beau pays de France, incomparable Eden de la bonne chère.*

J'ai là, sous les yeux, une carte bien curieuse : La France Gourmande *qu'a fait paraître* ***L'Art culinaire,*** *l'excellente revue de notre vieil ami, Châtillon-Plessis. Je ne sais rien de pittoresque et d'alléchant comme cette carte opulente où les villes, les routes, les rivières, les cours d'appel, les évêchés se trouvent remplacés avec quelque avantage par les produits culinaires de chacune de nos régions.*

Du sud au nord, de l'est à l'ouest, ce ne sont que volailles et gibiers, légumes et poissons, fruits célèbres, pâtisseries fameuses, fine fleur des étables et des basses-cours, cidres dorés, bières écumeuses, vins sans pareils, liqueurs exquises.

De cette carte-merveille on dirait une table immense allant de Brest à Grenoble, de Dunkerque à Perpignan. Et tous ces produits légendaires, convoitise du monde entier, qu'anime et personnifie un crayon joyeux, se touchent, se pressent, se mêlent, se confondent et s'entassent sur une nappe gigantesque s'étendant d'une frontière à l'autre.

Il est un drapeau qui, ne comptant que des victoires et des conquêtes, flotte, glorieux, dans toutes les capitales du monde civilisé. C'est le drapeau de la cuisine française que nos incomparables maîtres-queux ont fièrement planté sur le sol étranger des nations reconnaissantes et charmées. Et, chaque jour, s'étend son empire plus vaste et surtout plus durable que les empires d'Alexandre et de Charlemagne.

Souverains indiscutés de l'univers gourmand, nos cuisiniers ont donc intronisé la vieille marmite gauloise sur tous les fourneaux des capitales et, dans leurs infatigables recherches, ces artistes inspirés trouvent toujours à ajouter un fleuron à la couronne parfumée de la cuisine française.

Eh bien ! il s'est rencontré des gens, gastralgiques ou végétariens sans doute, qui nient les progrès de la cuisine moderne. Nous les renvoyons tout simplement aux grands concours culinaires de chaque année, charme des yeux, délice de la bouche, honneur de la table française dont les rallonges féeriques s'étendent jusqu'à Vienne, Londres, Madrid, Saint-Pétersbourg, Constantinople, Christiania, Moscou.

*
**

*Mais que dis-je ? que fais-je ? excusez-moi de retarder par trop de préface le plaisir que vous réserve l'***Almanach des Gourmands** *qui vous tend ses feuillets, tout imprégnés de senteurs exquises et troublantes, comme un ami tend ses bras à un ami.*

*Ah ! certes, beaucoup mieux que je ne saurais le faire, l'***Almanach des Gourmands** *se présentera lui-même, et pour le connaître, c'est-à-dire pour l'apprécier et pour l'aimer, vous n'aurez qu'à tourner des pages débordantes de parfums, qui font venir le Saint-Emilion à la bouche...*

*Bréviaire charmant et coquet de la maîtresse de maison soucieuse non seulement du bien manger, mais du bien recevoir, œuvre attirante et originale pour tout le monde, l'***Almanach des Gourmands** *vous dira lui-même son but et ses services, ses agréments, ses mérites, son charme.*

Il le dira excellemment par des plumes autorisées et spirituelles, par sa merveilleuse parure artistique, par ses joyeux propos de table, par ses récits mondains de fêtes et de galas, par ses légendes culinaires et ses poésies gastronomiques, par les souvenirs qui intéressent et qui reposent, par l'anecdote surtout qui jaillit, brille, charme, égaie. Enfin, par des recettes mirifiques, anciennes ou modernes, reliques embaumées du passé ou primeurs exquises du présent, les unes et les autres triées sur le fourneau et comme sorties de la casserole d'or de quelque fée du foyer.

FULBERT-DUMONTEIL.

LA TABLE aux XVII^e^ et XVIII^e^ siècles

Composition de MAURICE LELOIR

Édité par Stern, graveur

1904

JANVIER

1 Vendredi	9 Samedi	17 Dimanche	25 Lundi
2 Samedi	10 Dimanche	18 Lundi	26 Mardi
3 Dimanche	11 Lundi	19 Mardi	27 Mercredi
4 Lundi	12 Mardi	20 Mercredi	28 Jeudi
5 Mardi	13 Mercredi	21 Jeudi	29 Vendredi
6 Mercredi	14 Jeudi	22 Vendredi	30 Samedi
7 Jeudi	15 Vendredi	23 Samedi	31 Dimanche
8 Vendredi	16 Samedi	24 Dimanche	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Mois de bonne chère et de " haulte liesse " durant lequel le couvert est pour ainsi dire dressé en permanence. Les viandes de boucherie, bœuf, veau et mouton, sont dans leur plus parfait état. La température en permettant la conservation sans aucun dommage, il s'ensuit que la mortification y opère normalement son mystérieux travail, et que ces viandes peuvent être employées tendres à souhait.

La basse-cour donne chapons et poulardes; poulets de grain pour griller et oies qui se bourrent de marrons; canards nantais, fameux aux navets; rouennais dont les aiguillettes s'arrosent d'un jus d'orange; et enfin, la dinde qui, jusqu'après les jours gras, se féconde de truffes.

Dans la série des gibiers à poil et à plume, la venaison tient le haut bout. Le chevreuil figure sur presque tous les menus, et ne s'efface qu'en faveur de son voisin, le jeune et intéressant marcassin. Ce qui ne veut pas dire que les autres gibiers, comme lièvre, perdreaux, faisan, mauviettes, bécasse, bécassine, sans compter les tétras et les gélinottes venus des forêts du Nord, ne sont pas moins mis à contribution, et largement.

De leur côté, tous les hôtes des eaux douces et salées affluent aux Halles et dans les marchés : turbot, barbue, bar, mulet, sole, rouget, maquereau, carrelet, carpe, brochet; et tous ceux qui, plus modestes, échouent dans la matelote ou la bouillabaisse.

Indépendamment des légumes de conserve, ceux de saison sont : cardons, céleri en branches, céleri-rave, épinards, crosnes, choux-fleurs, choux de Bruxelles, endives, salsifis, etc. Et les saladiers s'alimentent par la mièvre laitue de couche, barbe de capucin, mâche des vignes et pissenlit des prés.

Aux réserves du fruitier enfin, viennent s'ajouter les oranges et mandarines, bananes, kakis, ananas, et encore quelques belles grappes brunes ou blondes.

LES VINS

Les vins doivent être en harmonie gastronomique avec les aliments.

Les hors-d'œuvre, les huîtres et les poissons seront accompagnés des incomparables vins blancs de CH.-YQUEM, aux héritiers du marquis Bertrand de Lur-Saluces, 1899; ou de Barsac, CH.-CLIMENS, 1890, à M. Henri Gounouilhou; ou encore de Preignac, CH.-SUDUIRAUD, à M. Emile Petit de Forest.

Avec les entrées ou les viandes de boucherie rôties, grillées ou en sauces, nous recommanderons les Grands Vins du Médoc et de Saint-Emilion : le CH.-LAFITE, aux barons Alphonse, Gustave et Edmond de Rothschild, premier des premiers crus classés, année 1875, le CH. LA GAFFELIÈRE, 1893, au comte de Malet-Roquefort, ou, encore le CH.-VILLEMAURINE, à M. Raoul Passemard, tous les deux premiers crus de Saint-Emilion.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Mortadelle de Bologne - Beurre d'Isigny
Filets de harengs marinés
Huîtres de Marennes sauce échalote
Œufs gratinés à la Mornay
Entrecôte à la Bordelaise
Pommes à la maître d'hôtel
Flan meringué au riz
Fromage - Fruits - Desserts

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Crevettes roses - Beurre d'Isigny
Caviar d'Arkangel
Merlan grillé sauce Béarnaise
Poulet sauté au risotto
Mutton-chop grillé
Pommes Jaksonn
Poires flambées au kirsch
Fromage - Fruits - Desserts

DINERS

10 COUVERTS (1er de l'An)

Brunoise au consommé de volaille
Barbue aux huîtres
Cœur de filet garni à la Valois
Pommes Anna
Côtelettes d'agneau à la Villeroy
Perdreau rôti à la feuille de vigne
Salade à la Grimod de la Reynière
Laitues au velouté
Pudding à la Nesselrode
Petits fours
Fruits
Desserts

10 COUVERTS (Les Rois)

Crème de crevettes roses à l'Infante
Barquettes gratinées à la normande
Turbot de Dieppe sauce mousseline
Selle de pré-salé à la Massenet
Escalope de foie gras à l'Alicante
Caille en cocotte
Salade Impératrice
Biscuit glacé Tortoni
Gaufrettes à la vanille
Le gâteau des Rois
Corbeille de fruits
Desserts

Comme Bourgognes, nous recommanderons le Clos-Vougeot, de M. Léonce Bocquet ou le Chambertin de MM. Bouchard.

Avec le service des entremets sucrés, on présentera les Grands Vins blancs doux du Ch. de Monbazillac, à MM. de Lapoyade frères; les Xérès de la Frontera et les Portos rouges ou blancs de la marque Pedro Domecq.

Enfin, au dessert, comme Grands Vins de Champagne, les marques Vve Clicquot-Ponsardin et Pommery et Grenò sont de tout premier ordre, ainsi que les liqueurs, Anisette et Curacaos, de Lucas Bols d'Amsterdam.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN,
— VICHY CÉLESTINS,
— VITTEL GRANDE SOURCE
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet&Cie Bordeaux : Monopole des récoltes
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.
Mon GILOT, 87, rue des Petits-Champs : Conserves de Rôdel, de Bordeaux.

1904

FÉVRIER

1 Lundi	9 Mardi	17 Mercredi	25 Jeudi
2 Mardi	10 Mercredi	18 Jeudi	26 Vendredi
3 Mercredi	11 Jeudi	19 Vendredi	27 Samedi
4 Jeudi	12 Vendredi	20 Samedi	28 Dimanche
5 Vendredi	13 Samedi	21 Dimanche	29 Lundi
6 Samedi	14 Dimanche	22 Lundi	
7 Dimanche	15 Lundi	23 Mardi	
8 Lundi	16 Mardi	24 Mercredi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Au temps jadis, il y avait dans le cours de ce mois, une recrudescence d'activité gastronomique, dont les jours gras, souvenir dernier des Saturnales antiques, étaient le prétexte. Sans doute que, malgré la pluie des confetti, le Carnaval de nos jours est moins fêté qu'autrefois; mais, quand même, quelques beaux menus se rédigent à cette occasion, et il faut constater que toujours s'observe religieusement la tradition des crêpes sautant allègrement, des beignets multiples se dorant à l'infernal contact des fritures crépitantes, et des flannels-cakes américaines se gonflant sous l'effort du baken-powder.

Comme dans le mois précédent, les viandes de boucherie sont parfaites, et le porc lui-même, trouve en ces jours un regain de la faveur qu'il eût aux jours de sa sanctification. Au feu des broches se dorent les dernières pièces truffées : encore un peu de temps et le " diamant noir " aura vécu son règne annuel, entraînant dans sa retraite le " foie gras " dont la saison se termine, et que, pour plus tard, le conservateur prévoyant, a réservé en terrines et en boîtes, en pâtés et en parfaits. — Dindes, poulardes et poulets ont atteint leur plus parfaite maturité, et la pintade dédaignée au temps où le gibier abondait, n'est plus frappée d'ostracisme comme dans les mois précédents. Gibiers de plaine et venaison ont disparu, mais il reste la bécasse et sa parente la bécassine, sans compter la série des gibiers d'eau.

C'est en ce mois que le saumon qui, depuis octobre, n'était plus représenté que par de tristes bécards, fait sa réapparition triomphale, parmi les innombrables sujets d'Amphitrite. — Enfin, aux légumes de janvier s'ajoutent les pommes de terre encore enrobées de l'argile africaine, et les salades s'augmentent, incidemment, des feuilles de salsifis. Comme base des desserts, les pommes et poires sont encore abondantes, et s'allient harmonieusement aux oranges, mandarines et bananes.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1870 à MM. les barons de Rothschild. — Ch. Monrose 1878. — Ch. Palmer 1875 à M. Péreire. — Ch. Dauzac 1893. — Ch. Clerc-Milon 1890. *Graves :* Ch. La Louvière 1889. — Ch. Ch. Moulerens 1898. — Ch. Boismartin 1895. *St-Émilion :* Ch. LA GAFFELIÈRE 1875. — Ch. La Sable 1890. — Ch. Bellefont-Belcier 1895. — Ch. Laroque 1898. *Pomerol :* Ch. Trotanoy 1890. Ch. Beauregard 1895. *Sauternais :* Ch. La Tour-Blanche 1891 à M. Osiris.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

6 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Petites Truites fumées - Beurre d'Isigny
Olives farcies - Artichauts à la Grecque
Langouste à l'américaine
Chop d'agneau aux endives
Canard sauvage au Porto
Haricots verts à la Maître d'hôtel
Bananes soufflées au kummel
Fromage - Fruits
Desserts

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Beurre - Salade d'anchois
Bœuf séché de Coire - Radis roses
Œufs brouillés à la Chalonnaise
Pilau de mouton à la Turque
Pigeon grillé à la Crapaudine
Pommes sautées au beurre
Profiteroles au chocolat
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

8 COUVERTS

Potage Bagration
Saumon sauce aux crevettes
(garni de pommes nature)
Cuissot de chevreuil à la Grand Veneur
Purée de marrons à la crème
Escalope de ris de veau à la Montpensier
Poularde du Mans rôtie à la broche
Salade de Mache, Céleris et Betterave
Fonds d'artichauts à la Demidoff
Soufflé aux violettes
Friandises - Fruits - Desserts

10 COUVERTS

Petite marmite à l'ancienne
Filets de sole à la Normande
Tournedos à la Rossini
Poularde pochée aux quenelles
Bécasse au fumet
Salade Mirka
Petit pois Appert à la Villageoise
Bordure de Poires à la Vanille
Petits fours
Corbeille de fruits
Desserts

Bourgognes : Montrachet, Clos S[t] Jean, Meursault, *Beaune*, aux Cras, *Nuits*, Les Saint Georges, *Chambertin*, Clos Fougère — Musigny. Les bonnes Mares à M. Frédéric Mugnier. Corton, clos du Roi, première cuvée.

Vins d'entremets et de dessert : Chypre, Alicante, Malvoisie.

Grands Vins de Champagne : Vve Clicquot-Ponsardin, G. H. Mumm.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN,
— VICHY-CÉLESTINS,
— VITTEL-GRANDE SOURCE
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.
Mon GILOT, rue des Petits-Champs, 87. Pâtés et parfaits foies gras de Gerst.

1904

MARS

1 Mardi	9 Mercredi	17 Jeudi	25 Vendredi
2 Mercredi	10 Jeudi	18 Vendredi	26 Samedi
3 Jeudi	11 Vendredi	19 Samedi	27 Dimanche
4 Vendredi	12 Samedi	20 Dimanche	28 Lundi
5 Samedi	13 Dimanche	21 Lundi	29 Mardi
6 Dimanche	14 Lundi	22 Mardi	30 Mercredi
7 Lundi	15 Mardi	23 Mercredi	31 Jeudi
8 Mardi	16 Mercredi	24 Jeudi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Pourrait s'appeler le mois icthyophagique : en son cours, la morue règne et la sole fait prime ; ce qui n'empêche nullement de donner, pendant la période de mortification instituée, dit-on, par le pape Télesphore, des dîners somptueux, quoique exclusivement maigres, dont un turbot est la pièce principale. Et un turbot bien blanc et bien gras peut, sans venir de l'Adriatique comme celui de Domitien, être un royal relevé s'il a été traité dans les règles, et s'il est accompagné d'une exquise sauce aux noisettes, ou d'une hollandaise cardinalisée par le corail de homard.

La viande de boucherie a toujours les mêmes qualités, mais les mandements des temps quadragésimaux font délaisser l'alimentation carnée : le tournedos s'efface devant les grenadins de brochet mitraillés de filets d'anchois et les médaillons de saumon plaqués de truffe, comme l'entrecôte disparaît devant la morue au gratin ou la Brandade à la crème. La cuisine maigre se fait excuser avec ses carpes à la Chambord; et les barbues, grondins, rougets, dorades, merlans, maquereaux sont là pour varier ses apprêts. Eperlans et goujons alimentent les fritures, tandis que brèmes, tanches, chevennes et anguilles s'allient pour les matelotes; homards, langoustes, écrevisses et coquillages constituent la réserve, et il n'est pas jusqu'à l'aimable batracien qu'est la grenouille qui n'apporte à la gourmandise universelle, le tribut de ses cuisses qui se dégustent en friture et à la poulette. Sarcelles, vanneaux, pilets, canards sauvages, et même la noire macreuse, véritable mets de pénitence, fournissent les rôtis du carême.

Dans le chapitre " légumes " apparaissent les premiers petits pois et asperges que, seule, peut s'offrir l'opulence; les salades s'augmentent du jeune cresson, et aux derniers fruits du verger viennent s'ajouter les fraises dont la maturité fut hâtée à force de soins; mais dont le parfum douteux est loin d'égaler celui des fraises de juin.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1868. — Ch. La Tour 1875. — Ch. Cos d'Estournel 1890. — Ch. Belgrave 1891. — Ch. la Lagune 1891.

Graves : Ch. la Mission 1868. — Ch. Verthamon 1893. — Ch. Cazalet 1889.

Saint-Emilion : CH. LA GAFFELIÈRE 1893. — Ch. Grandes Murailles 1865. — Ch. Villemaurine 1893. — Ch. la Closure 1898. — Ch. la Dominique 1890.

Sainte-Croix du Mont : Vins blancs Ch. Taste 1896. — Ch. Loupiac 1898.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Saumon fumé - Saucisson de Lyon
Beurre d'Isigny - Salade de céleri-rave
Huîtres d'Ostende
Sauté de Veau à la Marengo
Filets mignons grillés Henri IV
Purée de pommes à la crème
Crèpes Suzette
Fromage
Fruits - Desserts

6 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Filets de Harengs au vin blanc
Beurre - Jambon de Westphalie
Choux rouges
Sole frite à la Colbert
Crépinettes de volaille
à la purée de champignons
Rumpsteak à la Bordelaise
Pommes soufflées
Caille farcie à la gelée
Brioche à la Parisienne
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

6 COUVERTS

Consommé aux Diablotins
Merlan à la Richelieu
Carré de pré-salé à la Lyonnaise
Faisan rôti sur canapé
Salade Tourangelle
Choux-fleurs au beurre noisette
Croûte à l'ananas
Fruits
Desserts

8 COUVERTS

Potage santé
Truite de rivière au court-bouillon
(garnie de pommes nature)
Selle de Marcassin à la Romaine
Croustade de Volaille Régence
Bécassine flambée à la fine champagne
Salade de saison
Cardons à la moelle
Biscuit glacé aux avelines
Gaufrettes à la Vanille
Corbeille de fruits
Desserts

Bourgognes : Montrachet, Clos La Boudriotte — *Meursault,* Clos Les Bouchères — *Beaune,* Les Aigrots — Musigny, Clos Thomas Bassot — *Pommard,* Clos les Argillières — Volnay, Clos d'Audignac, — *Nuits,* Clos Porrets — *Vosne Romanée,* La Romanée, propriété du comte Liger-Belair — *Chambertin,* Clos des Etournelles — *Corton,* Les Bressandes — *Clos de Vougeot* à MM. A. et L. Beaudet.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN,
— VICHY-CÉLESTINS
— VITTEL-GRANDE SOURCE
— POUGUES-SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.

1904

AVRIL

1 Vendredi	9 Samedi	17 Dimanche	25 Lundi
2 Samedi	10 Dimanche	18 Lundi	26 Mardi
3 Dimanche	11 Lundi	19 Mardi	27 Mercredi
4 Lundi	12 Mardi	20 Mercredi	28 Jeudi
5 Mardi	13 Mercredi	21 Jeudi	29 Vendredi
6 Mercredi	14 Jeudi	22 Vendredi	30 Samedi
7 Jeudi	15 Vendredi	23 Samedi	
8 Vendredi	16 Samedi	24 Dimanche	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Le mois des primeurs, et surtout, pour les amateurs, le mois des morilles, véhicules d'excellents ragoûts. L'accord est encore à se faire sur les mérites respectifs de la morille blonde et de la morille brune : les uns prennent parti pour la première, les autres défendent la seconde. Le plus sage, à mon avis, est de les déguster toutes deux sans discuter leurs mérites qui sont au moins égaux, et de souhaiter que, chaque année, avril ramène abondant le champignon alvéolé que, sans être mycologue, chacun peut récolter sans crainte et déguster en confiance sous l'un de ses multiples apprêts.

Aux produits de la boucherie, vient s'ajouter en ce mois le tendre agneau, dont le " Baron " qui comprend les deux gigots et la selle non séparés, fournit le superbe relevé des tables pascales ; et les primeurs, venues à point, permettent de le servir " à la Richelieu ".

La série des poissons de mer reste la même, mais celle des poissons d'eau douce s'enrichit de l'alose qu'accompagne excellemment l'oseille printanière. — L'emploi de la volaille devient difficile : elle touche à sa fin, et voit à peine son commencement avec les poussins qui ne valent guère que grillés à la diable ou mis en cocotte, et les canetons déjà robustes que réclame la broche. — Par contre, l'avant-garde des légumes de l'année se présente : carottes aux vertes folioles qui s'apprêtent à la crème ou se glacent à la Vichy, haricots verts venus d'Espagne, premières pommes de terre de pays, et asperges dont les turions violacés s'excipientent d'une sauce rosée que parfume l'orange sanguine, ou se dégustent à la milanaise, à la polonaise, à la flamande, etc. Mais le moment est critique pour le dessert, car le fruitier est épuisé ; les fraises sont encore inaccessibles à bien des bourses, et la récolte future ne figure au verger que sous forme de fleurs blanches et roses.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1869. — Ch. Margaux 1875. — Ch. Rauzan-Ségla 1868. — Ch. Rauzan-Gassies 1890. — Ch. Kirwan 1893 —. Ch. Malescot 1895.

Graves : Ch. Monbalon 1890 — Ch. Chevalier 1895.

Saint-Emilion : CH. LA GAFFELIÈRE 1895. — Ch. Larcis-Raba. — Ch. Figeac.

Pomerol : Ch. La-Grave-Trigant 1870. — Ch. La Papeterie 1893.

Sautemais : Ch. Climens 1896 à M. Henri Gounouilhou.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

6 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Caviar frais - Beurre d'Isigny
Canapés à la Russe - Tomates à l'Antiboise
Rouget grillé sauce au Foie
Baron de Pauillac garni légumes nouveaux
Caneton de Rouen à la presse
Salade de Laitues
Croûte aux morilles
Fraises à la Romanoff
Fromages - Fruits
Desserts

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Crevettes roses - Beurre - Cêpes marinés
Mortadelle de Bologne
Œufs brouillés Richemond
Poulet grillé à l'Américaine
Pommes nouvelles à l'étuvée
Écrevisses à la nage
Beignets soufflés Dauphine
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

8 COUVERTS

Crème de manioc Princesse
Paupiettes de sole à la Nantua
Culotte de Bœuf braisée aux racines
Escalope de foie gras à la gelée d'estragon
Poulet nouveau à la broche
Salade de saison
Quartiers d'artichauts à l'italienne
Pudding de Francfort, sauce groseille
Fruits
Desserts

6 COUVERTS

Consommé à la Printanière
Barbue à la Bonne-Femme
Longe de veau braisée à la chicorée
Caneton Nantais rôti
Salade de Romaine
Petits pois nouveaux à la française
Charlotte à la Chantilly
Gaufrettes à la Vanille
Fruits
Desserts

Beaujolais, Les Chenas.

Bourgognes : Beaune, Les Champs Pimonts — *Nuits*, Aux Boudots ou Les Cailles — *Gevrey-Chambertin*, Chambertin de Paul Guillemot ou du Clos de Bèze — *Clos de Vougeot* de Rouvière fils. *Meursault rouge*, clos Les Genevrières — *Volnay*, Clos les Mitans — *Corton*, Clos les Chaumes.

Grands Vins d'entremets et de dessert : Montbazillac, Grenache, Muscat, Lunel, Syracuse, Alicante, Chypre, Marsala.

Grands Vins de Champagne : Vve Clicquot-Ponsardin, Pommery & Greno.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN
— VICHY CÉLESTINS
— VITTEL GRANDE SOURCE
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.

1904

MAI

1 Dimanche	9 Lundi	17 Mardi	25 Mercredi
2 Lundi	10 Mardi	18 Mercredi	26 Jeudi
3 Mardi	11 Mercredi	19 Jeudi	27 Vendredi
4 Mercredi	12 Jeudi	20 Vendredi	28 Samedi
5 Jeudi	13 Vendredi	21 Samedi	29 Dimanche
6 Vendredi	14 Samedi	22 Dimanche	30 Lundi
7 Samedi	15 Dimanche	23 Lundi	31 Mardi
8 Dimanche	16 Lundi	24 Mardi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Gastronomiquement, mai est le mois des pigeonneaux aux petits pois, ses deux productions bien caractéristiques.

Il n'est pas paradoxal de proclamer le petit pois " roi des légumes ", et son mérite est surtout de figurer aussi bien sur les tables princières que sur les tables roturières. Jadis on considérait comme mets de grand seigneur un plat de petits pois au lard et, qu'il soit accommodé au lard, traité à la paysanne ou à la Française, ou dégusté sous les espèces et apparences d'une purée émeraude qui se dénomme " à la Saint-Germain ", il est certain que le petit pois reste le premier des légumes.

Indépendamment de l'agneau qui est encore de ce mois, la série des viandes s'augmente du chevreau, dont la chair blanche et molle peut recevoir toutes les préparations du lapin, mais elle est surtout recommandable en " sautés " et en blanquette.

Avec l'alose, le maquereau est le poisson du mois, et le superbe scombre se traite par le gril ou se fait bouillir pour être accompagné d'une sauce persil ou vénitienne, en attendant la baie verte dont la purée acidulée s'accorde si bien avec sa chair ; et qui, pour cette raison sans doute, s'appelle " groseille à maquereau ".

La volaille est à son époque de réfection annuelle, et ce sont les jeunes sujets comme dindonneaux, poulets de grain, pigeonneaux, canetons qui sont usités, sans omettre la pintade, qui malgré sa sénilité, est encore le principe de quelques salmis.

La nomenclature des légumes s'allonge de jour en jour et, bientôt, aux asperges, petits pois, pommes de terre, carottes, artichauts, choux-fleurs bretons, morilles, vont s'ajouter les fèves, haricots verts et concombres. — Comme salades, la romaine et la chicorée sont tendres à souhait, mais la première place est pour la laitue de pleine terre et le cresson alénois. — La disette de fruits touche à sa fin : les grosses fraises commencent à être abordables, et les fraises de bois commencent à apparaître avec les cerises du Midi.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1858. — Ch. Léoville-Lascases 1878. — Ch. Beychevelle 1890. — Ch. La Tour Carnet 1898. — Ch. Cantemerle 1895.

Graves : Ch. Haut-Brion 1875. — Ch. Pape Clément 1890.

Saint-Emilion : Ch. LA GAFFELIÈRE 1893. — Ch. Pavie à M. Ferdinand Bouffard 1891. — Ch. Bellevue 1893. — Cru des Cordeliers 1890.

Fronsadais : Ch. Canon-Laage 1890.

Sauternais Ch. Vigneau 1896.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Beurre de Gournay - Olives de Lucques
Sardines - Saucisson de Lyon
Alose grillée au beurre de ravigote
Côte de pré-salé à la Réforme
Pommes frites collerette
Jambon d'York à la gelée
Petits soufflés aux cerises
Fromage - Fruits
Desserts

8 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Anchois de Norvège - Salades d'artichauts
Beurre - Concombres
Œufs pochés Grand-Duc
Poulet sauté à la Bordelaise
Petit filet grillé à la moelle
Haricots verts nouveaux au beurre
Fruits rafraîchis au kirsch
Fromages - Fruits
Desserts

DINERS

10 COUVERTS

Queue de bœuf en hochepot
Saumon bouilli sauce genevoise
(garni de pommes nature)
Contre-filet garni aux laitues farcies
Buisson de ris d'agneau à la diable
Dindonneau rôti à la broche
Salade de saison
Asperges d'Argenteuil sauce mousseline
Bombe Nelusko
Petits fours
Fruits - Desserts

6 COUVERTS

Crème Dubarry
Turbotin à la Dieppoise
Jambon de Prague aux épinards
(sauce au vin de Xérès)
Caneton rouennais en chemise
Salade de légumes
Carottes nouvelles à la crème
Mousse glacée aux fraises
Fruits
Desserts

Mâconnais : Romanèche Thorins. *Chalonnais :* Mercurey. *Bourgognes : Montrachet,* Clos Pitois — *Puligny Montrachet* blanc, Clos Chevaliers Montrachet — *Meursault* blanc, Les dessus Perrières — *Beaune* blanc, La Chaume Gaufriot — *Beaune* rouge, Les Fèves — *Nuits,* La Charmotte — *Pommard,* Clos les Arvelets — *Santenay,* Les Gravières — *Musigny,* Les Amoureuses — *Volnay,* En Cailleret — *Chambertin,* Petite chapelle — *Romanée-Conti,* Héritiers Duvault.

Grands Vins de Champagne : Vve Clicquot-Ponsardin.

Vins Mousseux : Saint-Peray, Vouvray, Saumur.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN
— VICHY-CÉLESTINS
— VITTEL-GRANDE SOURCE
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.

1904

JUIN

1 Mercredi	9 Jeudi	17 Vendredi	25 Samedi
2 Jeudi	10 Vendredi	18 Samedi	26 Dimanche
3 Vendredi	11 Samedi	19 Dimanche	27 Lundi
4 Samedi	12 Dimanche	20 Lundi	28 Mardi
5 Dimanche	13 Lundi	21 Mardi	29 Mercredi
6 Lundi	14 Mardi	22 Mercredi	30 Jeudi
7 Mardi	15 Mercredi	23 Jeudi	
8 Mercredi	16 Jeudi	24 Vendredi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Il conviendrait de placer ce mois sous la dépendance du végétarisme.

La luxuriance du potager incite à sacrifier aux doctrines des disciples de Pythagore, mais quoi qu'on dise, pour une grande partie des humains, les légumes ne seront pendant longtemps encore, sinon toujours, qu'une annexe du menu.

Les viandes de boucherie sont toujours les mêmes, seulement le veau tient plus large place sous forme de " fricandeaux " chauds ou froids, et de grenadins qui ne sont, en somme, que le diminutif du fricandeau. Pendant les jours d'été, une grosse pièce de mouton marinée en chevreuil et excipientée d'une sauce relevée, est chose recommandable.

Les poissons de mer sont toujours abondants, mais la chaleur et surtout les temps orageux leur sont funestes, et l'emploi de glace est pour ainsi dire indispensable à leur conservation. C'est, il est vrai, le moment où l'ouverture de la pêche permet de les remplacer en certains cas par ceux d'eau douce, et la fraîcheur de ceux-ci peut être sauvegardée pendant quelques jours en les emmaillotant d'herbes fraîches. C'est le moment de traiter *au bleu*, pour être servis froids, brochets, carpes, tanches, truites, etc.

La volaille progresse et, aux poulets de grain et dindonneaux qui ont acquis déjà un embonpoint respectable, viennent s'ajouter les premières poulardes de l'année.

Pour les hors-d'œuvre ou le dessert paraissent les premiers melons, et avec juin commence la saison des fruits rouges. Rien de plus simple alors que de combiner un dessert ou quelque compote composée avec les produits du moment, comme : abricots, amandes, grosses fraises de variétés diverses, fraises des bois et des quatre saisons, groseilles à grappes ou à maquereau, pêches hâtives, etc. Enfin, c'est le moment attendu où l'arbre de Lucullus arbore les couleurs révolutionnaires.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1875. — Ch. Langoa 1890. — Ch. Léoville-Poyféré 1891. — Ch. Ballac 1898. — Ch. Lanessan 1895.

Graves : Ch. Beau Désert 1895. — Ch. Bourran 1893. — Ch. l'Hermitage. — Haut-Brion 1898.

Saint-Émilion : CH. LA GAFFELIÈRE 1890. — Ch. Sarpe 1890. — Ch. Coudert 1890.

Sauternais : Ch. Rieussec 1894.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

6 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Melon rafraîchi - Beurre - Radis roses
Saucisson de Hongrie
Brochettes d'éperlans
Chateaubriand à la Béarnaise
Pommes rissolées au beurre
Poulet en mayonnaise
Pêches à la diable
Fromage - Fruits
Desserts

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Petits maquereaux à l'huile
Beurre de Gournay
Salade de tomates - Poitrine d'oie fumée
Œufs sur le plat Opéra
Pieds de mouton poulette
Pigeon grillé à la Provençale
Pommes Anna
Charlotte Russe
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

8 COUVERTS

Bisque d'écrevisses
Merlan à la Vénitienne
Filet de bœuf à la Brillat-Savarin
Ris de veau aux pointes d'asperges
Poularde rôtie à la broche
Salade de chicorée
Fèves nouvelles à la sarriette
Mousse aux abricots
Gaufrettes Iceberg
Fruits
Desserts

6 COUVERTS

Consommé au tapioca
Filets de sole aux fines herbes
Gigot de pré-salé poché à l'Anglaise
Pintade en cocotte
Salade de cresson
Laitues braisées au jus
Gelée au marasquin
Fruits
Desserts

Beaujolais Chirboules. — *Mâconnais* Saint Amour. *Côte du Rhône* Hermitage.
Vins de Touraine. Vouvray mousseux.

Bourgognes : *Meursault* blanc, Les Gouttes d'or — *Puligny Montrachet*, Les Caillerets — *Corton* blanc, Le Charlemagne — *Meursault* rouge, Les Perrières — *Montrachet* rouge, Clos de la Pucelle — *Beaune*, Les Bressandes — *Nuits*, Aux Thorey — *Santenay*, Le clos Tavannes — *Chambertin* de la propriété Guichard Potheret.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN
— VICHY-CÉLESTINS
— VITTEL-GRANDE SOURCE
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie, Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs Curaçaos et Anisette.

1904

JUILLET

1 Vendredi	9 Samedi	17 Dimanche	25 Lundi
2 Samedi	10 Dimanche	18 Lundi	26 Mardi
3 Dimanche	11 Lundi	19 Mardi	27 Mercredi
4 Lundi	12 Mardi	20 Mercredi	28 Jeudi
5 Mardi	13 Mercredi	21 Jeudi	29 Vendredi
6 Mercredi	14 Jeudi	22 Vendredi	30 Samedi
7 Jeudi	15 Vendredi	23 Samedi	31 Dimanche
8 Vendredi	16 Samedi	24 Dimanche	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Juillet devrait être baptisé du nom de " mois rouge ", car c'est véritablement le moment ou cerises, groseilles, framboises, pêches marbrées d'incarnat et brugnons carminés, font la joie du verger. Pour la ménagère, c'est l'instant de mettre au placard la réserve hivernale, d'entreprendre les confitures. Grave affaire, et sérieuse occupation qui exige soins, expérience, et attention vigilante.

Les viandes de boucherie tiennent la même place et sont les mêmes qu'en juin, mais elles doivent être surveillées de près, surtout par les temps lourds et orageux, car leur décomposition est rapide

En ce mois, c'est le poisson d'eau douce qui tient le dessus. Carpes et brochets sont traités de toutes façons ; la matelote marinière et la *meurette* bourguignonne deviennent plats du jour, tandis que les croustillantes fritures de goujons et de blanchaille paraissent aux déjeuners.

Comme poissons de mer, on a : soles, rougets, dorades, saumon, turbot, et la série des crustacés.

Du côté volaille, viennent les oisons qui fournissent un très agréable rôti qu'il est bon d'accompagner d'une sauce au pain à l'anglaise, avec les pintadeaux qui ne se traitent guère qu'à la casserole. Les salades sont fournies par les laitues vertes et rouges, romaines, chicorées et escaroles. La série des légumes comporte : Haricots verts, flageolets aubergines, concombres, tomates, artichauts, oseille, épinards, laitues et melon, qui est classé ici parce que venant du potager, mais qui ne peut être considéré que comme hors-d'œuvre, ou un principe d'entremets divers et de glaces.

La production des fruits touche à son apogée avec les : abricots, cerises, fraises de quatre saisons, pêches, brugnons, reines-Claude, figues, amandes, groseilles, et les premières pommes et poires font leur apparition.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1870. — Ch. Ducru-Beaucaillou 1878. — Ch. Léoville-Barton 1890. — Ch. Lascombes 1895. — Ch. Giscours 1890. — Ch. Lalande 1891.

Graves : Haut-Gardère 1890. — Ch. Laurenzanne 1892. — Ch. Cestas 1892.

Saint-Emilion : CH. LA GAFFELIÈRE 1893 à M. le comte Malet-Roquefort. — Ch. Villemaurine 1865. — Ch. Simard 1898. — Ch. Laroze-Gurchy 1895.

Sauternais : Ch. Peyraguey 1896.

Vins de Touraine : Vouvray — Chinon.

Beaujolais : Fleury.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Beurre - Thon à l'huile
Crevettes de Cherbourg - Concombres
Omelette à l'Espagnole
Blanquette d'agneau à l'ancienne
Entrecôte à la Bercy
Pommes frites Pont-Neuf
Tartelettes aux cerises
Fromage - Fruits
Desserts

8 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Melon rafraîchi - Caviar Impérial
Beurre d'Isigny - Museau de bœuf
Daurade grillée à la moelle
Escalope de veau à la Toscane
Filet de bœuf froid à la gelée
Salade de pommes de terre
Ecrevisses au cumin
Omelette soufflée à la vanille
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

6 COUVERTS

Croûte au pot
Truite de rivière à la Bourguignonne
Selle d'agneau à la Massenet
Poulet de grain rôti
Salade de pissenlits
Haricots verts à la crème
Beignets de pêches
Fruits
Desserts

10 COUVERTS

Potage Lamballe
Sole à la Cardinal
Aloyau garni à la Bouquetière
Parfait de foie gras de Michel
Poularde à l'américaine
Salade d'escarole
Asperges de Gênes sauce mousseline
Bavaroise aux fraises
Petits fours
Corbeille de fruits
Desserts

Mâconnais : Moulin à vent.

Bourgognes : Chablis — *Moutonne* — *Meursault,* Les Gouttes d'or, Les Cras — *Montrachet,* Clos Champgains ou Les Combettes — *Beaune* blanc, La Chaume Gaufriot — *Beaune* rouge, Les Grèves — *Nuits,* Les Pruliers — *Pommard,* Les Bertins — *Volnay,* Clos des Chênes — *Chambertin,* Clos Thomas Bassot.

Vosne-Romanée, Les Suchots — *Clos de Vougeot,* comte Liger-Belair.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN.
— VICHY-CÉLESTINS.
— VITTEL-GRANDE SOURCE.
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie, Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.

1904

AOÛT

1 Lundi	9 Mardi	17 Mercredi	25 Jeudi
2 Mardi	10 Mercredi	18 Jeudi	26 Vendredi
3 Mercredi	11 Jeudi	19 Vendredi	27 Samedi
4 Jeudi	12 Vendredi	20 Samedi	28 Dimanche
5 Vendredi	13 Samedi	21 Dimanche	29 Lundi
6 Samedi	14 Dimanche	22 Lundi	30 Mardi
7 Dimanche	15 Lundi	23 Mardi	31 Mercredi
8 Lundi	16 Mardi	24 Mercredi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Au point de vue des productions spéciales, Août est plutôt un mois négatif, et il n'est guère possible de porter à son actif que les vrilles de vigne et les cerneaux qui, arrosés de verjus, donnent un excellent hors-d'œuvre, et les premières grappes blondes et brunes.

Comme viandes de boucherie, ce sont toujours le bœuf, veau et mouton, autour desquelles la surveillance doit se conserver rigoureuse.

C'est peut-être, d'ailleurs, le mois le plus critique pour la conservation des provisions, en raison de la période caniculaire, et plus encore dans son cours qu'en celui de juillet que les poissons de mer sont d'un difficile emploi, surtout s'ils doivent être transportés. Les poissons d'eau douce restent dans leur rôle du mois précédent, mais les crustacés, sauf les écrevisses, sont à peu près délaissés.

De jour en jour, la volaille s'affine, et poulets, poulardes, dindonneaux et pintades fournissent les rôtis et permettent de combiner les entrées en attendant le gibier. Les ramiers et les tourterelles sont mis à contribution comme auxiliaires de rôtis, et les saladiers continuent de s'alimenter avec la laitue, romaine, chicorée et escarole.

Les légumes du mois sont les haricots verts, haricots divers en grains, flageolets, aubergines, tomates, concombres, piments, céleris, épinards.

Comme fruits on a : Pommes, poires, raisins, prunes diverses, noix vertes, noisettes, amandes, figues, pêches et brugnons.

C'est pour ainsi dire le moment où se comble la corbeille de Pomone, et que le verger est dans toute sa splendeur. En août, la mise en place des confitures et fruits à l'eau-de-vie se continue, et il ne faut pas oublier parmi les premières, l'excellente et originale confiture de " pommes d'amour ".

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1870 à MM. les Barons de Rothschild. — Ch. Pichon-Longueville 1888. — Ch. Brown-Cantenac 1870. — Ch. Martinens 1868. — Ch. le Colombier 1893.

Graves : Ch. Pape Clément 1869. — Ch. Baret 1893. — Ch. Lamothe-Bouscaut 1898.

Saint-Emilion : CH.-LA GAFFELIÈRE, comte de Malet-Roquefort 1893. — Ch. le Cadet 1890. — Ch. Gaubert 1893.

Pomerol : Ch. la Conseillante 1891. — Clos l'Eglise 1893.

Sauternais : Ch. Suduiraut 1894. — Ch. Lamothe 1896.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

6 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Beurre d'Isigny - Artichauts à la Grecque
Salade de crevettes - Saucisson d'Arles
Matelote d'anguille
Poulet sauté au Paprika
Soufflé aux épinards
Pâté de veau et jambon à la gelée
Salade de céleri
Poires à l'Impératrice
Fromage - Fruits
Desserts

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Macédoine de l'Ile Maurice - Mortadelle
de Bologne - Beurre - Saumon fumé
Œufs en cocotte à la crème
Abatis de dinde aux navets
Mutton-chop grillée au cresson
Pommes à la Normande
Flan aux mirabelles
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

8 COUVERTS

Potage riz Portugais
Bar bouilli sauce mousseline
(garni de pommes nature)
Poularde braisée à la purée de céleris
Caille de vigne rôtie à la broche
Salade de cresson
Aubergines au gratin
Omelette à la Norvégienne
Fruits
Desserts

6 COUVERTS

Consommé glacé à la Madrilène
Saumon froid à la Russe
Tournedos à la Valois
Râble de lièvre rôti à la crème
Salade de laitue
Cèpes à la Provençale
Fruits
Desserts

Vins de Touraine, Saint Avertin, Bourgueil. *Vins d'Anjou,* Saumur mousseux. *Beaujolais,* Saint-Léger. *Mâconnais,* Champs des Grotiers.
Chalonnais, clos de Touches.
Bourgognes : *Meursault,* Les dessous Perrières, (blanc) ou Genevriers dessus — *Puligny Montrachet,* Champ Canet. — *Beaune,* les Blanches fleurs — *Nuits,* Les Poulettes — *Gevry-Chambertin,* Le clos des Ruchottes à M. Thomas Bassot — *Vosne Romanée,* Les Richebourg, propriété du comte Liger-Belair — *Aloxe-Corton,* Le Corton (blanc), Les Renardes Corton (rouge).

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN.
— VICHY-CÉLESTINS.
— VITTEL-GRANDE SOURCE.
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.

1904

SEPTEMBRE

1 Jeudi	9 Vendredi	17 Samedi	25 Dimanche
2 Vendredi	10 Samedi	18 Dimanche	26 Lundi
3 Samedi	11 Dimanche	19 Lundi	27 Mardi
4 Dimanche	12 Lundi	20 Mardi	28 Mercredi
5 Lundi	13 Mardi	21 Mercredi	29 Jeudi
6 Mardi	14 Mercredi	22 Jeudi	30 Vendredi
7 Mercredi	15 Jeudi	23 Vendredi	
8 Jeudi	16 Vendredi	24 Samedi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Il n'est pas de mois plus attendu, sinon par tous, du moins par l'intéressante classe des disciples de saint Hubert. Sans doute que beaucoup de gens ne s'intéressent que de loin aux déduicts de la poursuite du lièvre, mais nul n'est insensible aux charmes du civet, surtout quand il est agrémenté de mousserons.

La caractéristique de ce mois est tout en ceci : rentrée du gibier et retour des huîtres. L'apparition du premier dans les cuisines marque la fin d'un temps critique, d'une disette pénible au gourmand, et ouvre au cuisinier les horizons des improvisations hardies et des combinaisons savantes. Rien de plus facile dès lors que d'apporter dans les menus la variété qui y manquait.

Les secondes dont les bourriches arrivent en même temps que les premières bourriches de gibier, viennent plutôt pour la forme, et parce qu'il est de tradition qu'il en soit ainsi, parce que, en réalité il n'y a que les impatients qui les dégustent pendant le premier mois en R. Les viandes de boucherie, toujours circonscrites au bœuf, veau et mouton, sont un peu abandonnées en faveur du gibier, mais elles restent quand même l'indispensable principe des préparations culinaires de base. Les grandes chaleurs, néfastes au poisson, étant terminées ou à peu près, la halle est abondamment pourvue de : turbots, barbues saumons, truites, bars, rougets, soles, dorades, maquereaux, raies, harengs sardines, et de toute la série de poissons d'eau douce. Comme crustacés et coquillages, il y a à volonté : homards, langoustes, écrevisses, moules, huîtres, etc,. Comme gibier on a : lièvres, lapereaux, faisans, perdreaux, petites outardes, râles, cailles, grives.

Tous les légumes du mois précédent continuent à subsister jusqu'aux premiers brouillards d'octobre ; mais les cèpes bruns et les mousserons d'automne viennent s'y ajouter. Les salades restent les mêmes, et dans son dernier effort, le verger donne : pommes, poires, raisins, noix, figues, prunes, noisettes, les dernières pêches et fraises de quatre saisons.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1874. — Ch. Gruaud-Larose 1888. — Ch. Saint-Pierre-Bontemps 1865. — Ch. Beychevelle 1890.

Graves : Ch. Carbonnieux 1895. — Ch. Fieuzal 1893. — Ch. le Désert 1893.

Saint-Émilion : Ch. Ausone 1847. — CH. LA GAFFELIÈRE 1898. — Ch. Beauséjour 1891. — Ch. Magdelaine 1891.

Sauternais : Ch. Rabaut 1896. — Ch. Lafon 1896.

Côtes du Rhône : L'Hermitage Rochefine à M. Henry Jaboulet Vercherre.

Mâconnais, Saint Amour Pruzilly.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Melon rafraîchi - Beurre de Gournay
Rolls-mops - Saucisson de Lyon
Langouste sauce Tartare
Epaule d'agneau grillée à l'Indienne
Galantine de poularde à la gelée
Nouilles au beurre
Pudding aux amandes
Fromage - Fruits
Desserts

8 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Beurre d'Isigny - Olives farcies
Caviar d'Arkangel - Museau de bœuf
Œufs frits à la Romaine
Rumpsteak à la forestière
Perdreau en cocotte à la paysanne
Salade d'artichauts
Pêches flambées aux noix fraîches
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

6 COUVERTS

Consommé à la neige de Florence
Turbotin à la Laguipière
Noisette de pré-salé à l'estragon
Pommes à la châtelaine
Faisan rôti à la broche
Salade de chicorée
Flageolets nouveaux au beurre
Soufflé au chocolat
Fruits
Desserts

10 COUVERTS

Crème de poireaux
Sole à la Hongroise
Cuissot de chevreuil sauce poivrade
Nid de pommes Dauphine
Aiguillettes de poulet à la Néva
Caille aux raisins
Salade écossaise
Concombres au velouté
Biscuit glacé Tzarine
Friandises
Corbeille de fruits
Desserts

Bourgognes : Meursault, Les Charmes (rouge) *Montrachet,* Le Grand Clos (rouge) — *Beaune,* Les Epenottes — *Nuits,* La Perrière — *Pommard,* Les Chaulains bas — *Auxey-le-Grand* — *Musigny,* Les Bonnes Mares à MM. Guichard Potheret — *Vosne-Romanée,* Les Suchots ou Romanée Saint-Vivant — *Aloxe-Corton,* Les Valozières — *Clos de Vougeot* du Dr Boursot.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN.
— VICHY-CÉLESTINS.
— VITTEL-GRANDE SOURCE.
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.
Mon GILOT, rue des Petits-Champs, 87. Jambon d'York, Saumon fumé,

1904

OCTOBRE

1 Samedi	9 Dimanche	17 Lundi	25 Mardi
2 Dimanche	10 Lundi	18 Mardi	26 Mercredi
3 Lundi	11 Mardi	19 Mercredi	27 Jeudi
4 Mardi	12 Mercredi	20 Jeudi	28 Vendredi
5 Mercredi	13 Jeudi	21 Vendredi	29 Samedi
6 Jeudi	14 Vendredi	22 Samedi	30 Dimanche
7 Vendredi	15 Samedi	23 Dimanche	31 Lundi
8 Samedi	16 Dimanche	24 Lundi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

La période mélancolique de l'automne marque le retour des bons temps de la Table, par la raison que la température considérablement refroidie, n'exerce plus sur les viandes et poissons d'influence fâcheuse ; et que, selon l'ordre éternel des choses, vient, après la laborieuse période de repeuplement, celle du dépeuplement, à la vérité plus facile et plus prompte. Les premiers brouillards automnaux font un changement à vue dans les vergers et les potagers, et obligent à prendre, dès la fin du mois les dispositions hivernales; principalement pour les légumes à étioler.

Aux habituelles viandes de boucherie revient s'ajouter celle de porc, avec raison délaissée pendant les jours estivaux, mais malgré la froidure, on ne doit pas oublier qu'elle doit toujours et quelque soit son apprêt, être accompagnée d'une sauce énergique.

En tout, maintenant, il y a abondance et profusion, et si la nomenclature du poisson a dû s'alléger du saumon et de la truite dont la pêche est interdite depuis le 1er octobre, elle est encore longue avec les turbots, barbues, bars, mulets, raies, dorades, soles, harengs, maquereaux, merlans, éperlans, carrelets, limandes, et tous les ordinaires poissons d'eau douce. La série des crustacés et coquillages comprend : homards, langoustes, crevettes, écrevisses, coquilles Saint-Jacques, huîtres et moules.

La volaille comporte tout ce qu'il est possible de souhaiter, et les gibiers du mois précédent s'augmentent de la venaison. Aux salades, qui sont encore fournies par la laitue, romaine, chicorée, escarole, s'ajoutent la mâche de vigne, le céleri et la betterave.

Dans les légumes, c'est une rentrée complète de ceux d'hiver avec les : choux de Bruxelles, choux rouges, céleri et céleri-raves, endives, salsifis. Pour les desserts, il reste les pommes, poires, raisins, nèfles et marrons, mais ces derniers sont plutôt employés comme base d'entremets. Les fraises de quatre saisons sont terminées, à moins de temps particulièrement favorables.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1871. — Ch. Duhart-Milon-Castéja 1878. — Ch. Branaire-Ducru 1890. — Ch. Talbot 1875, — Ch. Belgrave à M. Marcel Alibert 1895.

Graves : Ch. Haut-Bailly 1878, à M. Belot des Minières. — Ch. Haut-Gardère 1890, à M. Marcel Ricard 1891. — Ch. Olivier 1895.

Saint-Emilion : CH. LA GAFFELIERE 1895, Comte de Malet Roquefort. — Ch. Pavie Pigasse 1891 — Ch. Larcis 1891. — Ch. Couperie 1893.

Sauternais : Ch. Contet 1896. — Ch. Raymond-Lafon 1895.

Bergerac : Château Beausoleil. *Mâconnais,* Saint-Amour, Chaintré.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

6 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Moules à la moutarde
Jambon de Westphalie - Concombres
Beurre
Barbue à la Florentine
Etuvée de bœuf à la Bourguignonne
(pommes nature)
Terrine de perdreau aux truffes
Salade de mâche et de betterave
Pommes à la bonne-femme
Fromage - Fruits
Desserts

8 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Beurre d'Isigny - Crevettes roses
Salade d'anchois - Céleri-rave
Omelette à la Grimaldi
Civet de lièvre à l'ancienne
Côte de bœuf grillée à la Barmann
Pommes frites collerette
Pâté de foie gras truffé
Charlotte à la Polonaise
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

6 COUVERTS

Potage julienne
Merlan à la ravigote
Contre-filet garni aux pommes Duchesse
Vol-au-vent de ris d'agneau
Mauviettes à la broche
Salade de romaine
Choux de Bruxelles rissolés
Soufflé au kirsch
Fruits
Desserts

10 COUVERTS

Purée de gibier Gentilhomme
Turbot bouilli sauce homard
(garni de pommes nature)
Selle d'agneau aux légumes
Escalope de foie gras au porto
Perdreau rôti à la broche
Salade de céleri
Artichauts à la barigoule
Pudding glacé aux marrons
Gaufrettes à la vanille
Fruits
Desserts

Bourgognes : Meursault, Clos des Perrières — *Montrachet,* Les Charmes — *Beaune,* Les Marconnets — *Nuits,* Chaînes Carteaux — *Monthelie-Pommard,* Le clos Blanc — *Musigny,* Les Fuées, propriété de M. Frédéric Mugnier — *Volnay,* Les Grands Champs. — *Chambertin,* Charmes Hautes — *Vosnes-Romanée,* Aux Brulées — *Clos de Vougeot,* Clos LéonceBocquet.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN.
— VICHY-CÉLESTINS.
— VITTEL-GRANDE SOURCE
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.

1904

NOVEMBRE

1 Mardi	9 Mercredi	17 Jeudi	25 Vendredi
2 Mercredi	10 Jeudi	18 Vendredi	26 Samedi
3 Jeudi	11 Vendredi	19 Samedi	27 Dimanche
4 Vendredi	12 Samedi	20 Dimanche	28 Lundi
5 Samedi	13 Dimanche	21 Lundi	29 Mardi
6 Dimanche	14 Lundi	22 Mardi	30 Mercredi
7 Lundi	15 Mardi	23 Mercredi	
8 Mardi	16 Mercredi	24 Jeudi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

L'ouverture des grandes chasses ramène le retour de la grosse venaison comme cerf, marcassin et sanglier, mais quand ce pachyderme des forêts est devenu quartanier, il n'y a pas grand dommage à ce que la cuisine le laisse de côté.

C'est également dans les premiers jours du mois qu'apparaît réellement la messagère au long bec, qu'ont déjà précédé les bécassines ses cousines, ainsi que les vanneaux d'automne qu'on appelait autrefois le « rôti de la Toussaint ». Pour l'amateur, c'est seulement à partir de la Saint-Martin que l'escargot « mollusque sympathique » est acceptable ; parce que depuis plusieurs semaines déjà, il s'est retranché derrière sa cloison calcaire et a commencé son jeûne. Les meilleures escargots sont ceux qui sont récoltés au pied des ceps ou ramassés pendant la saison de l'entr'hivernage des vignes. C'est ceux-là qu'il convient de prendre pour les " Beignets à la Vigneronne ", qu'aromatise la ciboulette, pour farcir " à la Popelinière ", où pour réintégrer dans leurs coquilles en les murant hermétiquement de beurre et moëlle associés et hautement condimentés. En novembre paraissent les premières truffes et foies gras, mais il convient plutôt de réserver l'honneur de leur production au mois de décembre.

La nomenclature des produits alimentaires du mois reste donc à peu près la même, en ce qui concerne les viandes de boucherie, poissons, crustacés, coquillages et volailles. Les gibiers s'augmentent des bécasses, bécassines, vanneaux et grosse venaison. Indépendamment des légumes secs, dont l'emploi commence dès le 15 octobre, il y a pour cette partie des menus : cardons, céleri, salsifis, crosnes, potiron, bruxelles, choux-fleurs, endives, champignons. Les salades habituelles de laitue, escarole, chicorée, se varient avec mâches, barbe de capucins, et pousses de salsifis. Enfin, les fruits sont ceux d'hiver, c'est-à-dire : pommes, poires, marrons, nèfles et premières oranges.

LES VINS

Médoc : CH. LAFITE 1875. — Ch. Batailley 1865. — Ch. Mouton d'Armailhacq 1890. — Ch. Desmirail 1895. — Ch. Pomys 1890. — Ch. le Crock 1893.

Graves : Ch. Haut-Brion-Larivet 1890. — Ch. Malartic-La-Gravière 1893. — Ch. Branon-Lictérie 1891.

Saint-Emilion : CH. LA GAFFELIÈRE 1893. — Ch. Soutard 1890. — Ch. Berliquet 1893. — Ch. Balestard-la-Tonnelle 1893.

Pomerol : Vieux Château Certan.

Sauternais : Ch. Guiraud 1894 — Ch. Mirat 1895.

Beaujolais : Villié Morgon. — *Chalonnais,* Clos Rully.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

4 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Olives farcies - Filets de harengs
Beurre - Saucisson de Lyon
Cœurs de poireaux à la Grecque
Œufs mollets à l'Ecossaise
Côte de veau aux champignons
Purée de pommes au gratin
Roast-beef à la gelée
Croquettes de riz sauce groseille
Fromage - Fruits
Desserts

6 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Kilkis - Beurre de Gournay
Bœuf de Coire - Barquettes de betterave
Harengs grillés à la maître d'hôtel
Gigot d'agneau à la boulangère
Rumpsteak à la Béarnaise
Pommes persillées
Pudding de Francfort au sabayon
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

8 COUVERTS

Crème d'orge à l'Allemande
Rouget en caisse à la moelle
Côtelette de chevreuil aux pignolis
Quenelles fourrées à la Richelieu
Bécasse rôtie sur canapé
Salade de mâche aux œufs durs
Endives à la flamande
Timbale à la Parisienne
Fruits
Desserts

8 COUVERTS

Consommé aux abatis de volaille
Bar bouilli sauce Vénitienne
(garni de pommes nature)
Dinde braisée à la chipolata
Timbale de langouste à la crème
Caille de vignes rôtie
Salade de barbe
Salsifis sautés au beurre
Corbeille de fruits
Desserts

Bourgognes : Chablis, les Clos — *Meursault,* Les Pelures — *Santenot,* cuvée Latour — *Montrachet,* Les Bâtards Montrachet — *Beaune,* En Genet ou Les Boucherottes — *Nuits,* Les Vaucrains — *Pommard,* Les Charmots — *Chambolle-Musigny,* Les Petits-Musigny — *Volnay,* En Champans — *Chambertin,* Chapelle Haute — *Vosne Romanée,* Les Beaux Monts — *Aloxe-Corton,* Les Pougets — *Clos de Vougeot,* Clos Guichard Potheret.

EAUX DE TABLE : VALS SAINT-JEAN.
— VICHY-CÉLESTINS.
— VITTEL-GRANDE SOURCE.
— POUGUES SAINT-LÉGER

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette,

1904

DÉCEMBRE

1 Jeudi	9 Vendredi	17 Samedi	25 Dimanche
2 Vendredi	10 Samedi	18 Dimanche	26 Lundi
3 Samedi	11 Dimanche	19 Lundi	27 Mardi
4 Dimanche	12 Lundi	20 Mardi	28 Mercredi
5 Lundi	13 Mardi	21 Mercredi	29 Jeudi
6 Mardi	14 Mercredi	22 Jeudi	30 Vendredi
7 Mercredi	15 Jeudi	23 Vendredi	31 Samedi
8 Jeudi	16 Vendredi	24 Samedi	

LE MOIS GASTRONOMIQUE

Deux produits sans rivaux que glorifie la gastronomie, spécialisent ce mois; la truffe, que Georges Sand appelait « la pomme féerique », et le foie gras qui, à toute époque de l'histoire gourmande, tint l'une des premières, sinon la première place dans l'ordre des produits savoureux. C'est en ce mois que s'ouvre l'ère annuelle des pièces truffées, honneur des amphitryons généreux, et nul ne peut croire que Paul Bourget fut sincère en disant " que mieux vaut un morceau de pain bis chez soi, qu'une dinde truffée chez les autres ".

Mais ce qui singularise décembre entre tous les mois, c'est l'observation des rites gourmands qui marquent la nuit de Noël; et il faut bien remarquer que, alors que, toutes les traditions s'oublient ou s'abolissent, celle du Réveillon se maintient victorieusement. Sans doute, les Réveillons modernes sont loin d'atteindre, ici la somptuosité, et plus loin la bruyance des Réveillons d'autrefois. Mais l'essentiel est que l'observance en soit respectée; et qu'elle soit, pour les uns, une occasion de s'attaquer à une pièce truffée, un motif pour les autres de se réunir autour d'une oie aux marrons, et pour tous, une obligation de déguster les produits de la charcuterie.

A ce moment de l'année, les viandes de boucherie atteignent la plénitude de leurs qualités; les volailles, quelles qu'elles soient, sont parvenues à leur extrême point de maturité peuvent subir toutes les métamorphoses de l'art culinaire; le gibier atteint sa plus haute production, et c'est alors que s'élaborent avec les truffes et le foie gras, ces produits qui portent aux quatre coins du monde la gloire de la cuisine française. Les poissons, coquillages et crustacés arrivent dans un état de fraîcheur qui ne peut se discuter, c'est pourquoi, Décembre est l'un des mois les plus favorables à la bonne chère; celui où se combinent d'éloquents menus, dont la réserve du verger, appuyée des produits exotiques, constitue les desserts.

PH. GILBERT

LES VINS

Médoc, CH. LAFITE 1864. — Ch. Calvé-Croizet-Bages 1890. — Ch. Lynch-Bages 1893. — Ch. Marbuzet 1890. — Ch. Ballac 1893.

Graves : Ch. Chevalier 1895. — Ch. Smith-Haut-Lafite 1890. — Ch. Haut-Gardère 1893.

Saint-Émilion : CH. LA GAFFELIÈRE 1890. — Clos-Fourtet 1891. — Ch. Pimpinelle 1898. — Ch. la Clusière.

Fronsadais : Ch. Vray-Canon-Boyer 1878.

Pomerol : Ch. Bourseau 1898. — Ch. de Siaurac 1898.

Sauternais : Ch. Haut-Peyragey 1890. — Ch. Lafon 1896, Ch. Rolland 1898.

1904

MENUS

DÉJEUNERS

6 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Crevettes grises - Saumon fumé
Beurre d'Isigny - Cèpes marinés
Barbue à la marinière
Perdrix braisée aux choux
Mutton-chop grillée
Pommes Pont-Neuf
Soufflé aux marrons
Fromage - Fruits
Desserts

10 COUVERTS

Hors-d'œuvre
Paupiettes d'anchois - Beurre
Poitrine d'oie fumée - Salade d'endives
Œufs pochés à la Beauharnais
Noisette d'agneau à la Maintenon
Poularde grillée à l'Américaine
Pommes Anna
Pâté de perdreau à la gelée
Crêpes à la paysanne
Fromage - Fruits
Desserts

DINERS

8 COUVERTS

Consommé aux profiteroles
Merlan à la Victoria
Tournedos à la Choron
Pigeon en cocotte à la Polonaise
Râble de lièvre rôti sauce Grand Veneur
Salade à l'Italienne
Cardons au velouté
Blanc-manger aux amandes
Fruits
Desserts

12 COUVERTS

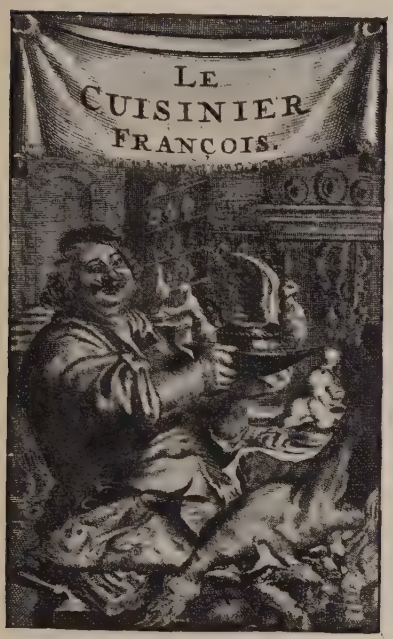
Crème de volaille Sultane
Huîtres frites à la Villeroy
Turbot bouilli sauce hollandaise
(garni de pommes nature)
Selle de chevreuil à la Varsovienne
Suprême de poulet à la chevalière
Sorbets au porto doré
Faisan rôti flanqué de mauviettes
Salade Marie-Louise
Asperges d'Argenteuil sauce mousseline
Ananas à la Créole
Petits fours
Corbeille de fruits
Desserts

L'Hermitage : La Tour Blanche (blanc) à M. Henry Jaboulet Vercherre.
Bourgognes : Chablis, Bougrot — *Meursault,* La Goutte d'Or (rouges), Les Santenots du milieu (rouges) — *Montrachet,* Les Chaumées (blancs). En Cailleret (rouges) — *Beaune,* Les Avaux — *Nuits,* Aux Murgers ou Les Argillats — *Pommard,* Les Chaponnières — *Santenay,* Grand Clos Rousseau · *Musigny.* Les Hauts-Douais, à M. Frédéric Mugnier — *Volnay,* Les Angles — Les Grands Charmes — *Vosne-Romanée,* La Tâche, aux Heritiers Duvault.

MOUTON ROTHSCHILD : J. Calvet & Cie Bordeaux : Monopole des récoltes.
LUCAS BOLS d'Amsterdam : Grandes liqueurs, Curaçaos et Anisette.

Édité par Stern graveur

LES ALMANACHS GASTRONOMIQUES



Publié à La Haye
chez Adrian Vlac, en 1656

La littérature a toujours aimé la gastronomie. Le Président Henrion de Pensey, voulait, avec raison, qu'un cuisinier figurât à l'Académie. Les premiers qui ont traité de la bonne chère autrement que pour fournir des recettes culinaires, sont les almanachs.

Le plus ancien de date est de 1530. Mais il est dépourvu d'intérêt et ne constitue qu'une curiosité bibliophilique.

Le deuxième Almanach que l'on connaisse est dû à l'abbé Claude Cherrier qui publia, en 1726, l'*Almanach de la Table à Paris*, chez Pierre Simon (un volume, petit in-12, de 28 pages) contenant un catalogue des viandes, volailles, gibiers, venaisons, poissons, légumes, entremets, fruits, vins, liqueurs d'entremets les plus exquis, avec une indication des mois qui les produisent dans leur perfection et des saisons les plus commodes pour s'en servir.

Le bon abbé Claude Cherrier voulait faire connaître aux gens de goût tout ce que l'on pouvait avoir, à l'époque, de plus fin et de plus délicat et leur marquer le temps propre pour manger ces choses dans leur point.

D'après les *Mélanges* de Bois-Jourdain (tome III, page 60) cet almanach fut supprimé sur les plaintes qu'en firent les Marchands. Mais il reparut en 1729 et aussi plus tard.

On lit dans *le Mercure de France* de 1729 : « Il a paru des Almanachs sur tant de sujets différents, qu'on croyait n'en plus trouver aucun qui pût être d'un usage bien étendu. En voici un d'un goût plus général et qui intéresse encore plus de monde que tous ceux qui ont été composés jusqu'à présent. Il offre de quoi faire bonne chère ; les gourmands, les friands et même ceux qui ne sont doués que d'un haut appétit, ont bien des grâces à rendre à l'auteur qui, sans doute, ne doit pas être un être indifférent ni peu versé dans les plaisirs de table. »

De l'*Almanach du Comestible*, petit volume in-16, publié chez Desnos, en 1778, il ne faut parler que pour révéler aux amateurs une ravissante petite

Bibliothèque d'un Gourmand

gravure représentant un repas de huit convives des deux sexes servis par deux domestiques, et pour faire connaître aux raffinés une certaine recette pour manger les asperges sans suites ennuyeuses...

« Mon Dieu, c'est bien simple. Gens délicats, mangez vos asperges avec une sauce à la moutarde. »

On y apprend aussi que le premier dindon importé du Mexique en France fut servi aux noces de Charles IX, en 1570.

Cet almanach eut une grande vogue ; il parut pendant quatorze ans avec le même texte. Le calendrier seul était changé chaque année. La suite des notices *sur les repas des anciens et des modernes* était une compilation assez plate, bien éloignée du *Cours gastronomique des dîners de Manantville* paru pour la première fois dans le *Journal des Gourmands et des Belles*.

En 1793, fut imprimé à Liège un petit volume in-12 intitulé *Almanach de la Cuisine* ou *la Nouvelle Cuisinière bourgeoise*. Mais, c'est tout simplement un formulaire.

L'Almanach doit bien comprendre des recettes, mais il est obligé à plus. Il ne doit pas se borner à être un livre de cuisine ; il lui faut de la variété dans sa composition. L'anecdote gourmande, l'article d'érudition, doivent le corser et lui donner une saveur et un intérêt qui ne sont pas demandés aux livres destinés uniquement au cuisinier.

Ces recueils n'ont été que des essais. Ils ne datent, réellement, que du grand, de l'illustre Grimod de la Reynière. Lui seul, du premier coup, sut créer le chef-d'œuvre du genre, tour de force que Monselet — un maître aussi, celui-là — devait renouveler cinquante ans plus tard.

C'est le dimanche, 23 brumaire an X, qu'a été conçue l'idée de l'*Almanach des Gourmands* au cours d'un déjeuner. Et c'est à la suite d'une sorte de gageure que ce recueil fut résolu. Il vit le jour l'année suivante, en 1803.

Il eut un grand succès et de nombreuses éditions furent enlevées rapidement.

L'auteur de l'*Almanach des Gourmands* n'était pas le premier gastronome de sa race ; son père, ainsi que ses oncles, étaient des gourmets héréditaires et son quadrisaïeul, Messire Etienne Grimod, écuyer, seigneur de la Reynière était maître d'hôtel de Madame, épouse de Monsieur.

L'Almanach des Gourmands eut huit volumes in-18, parus de l'an XI (1803 à 1812, avec un frontispice différent gravé pour chaque année.

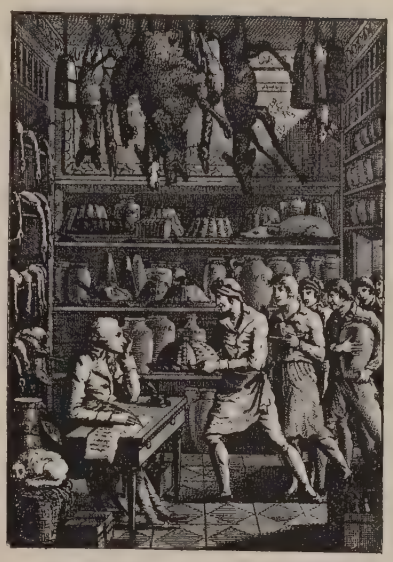
Le premier volume a pour titre :

Almanach des gourmands, ou Calendrier nutritif servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, suivi de l'itinéraire d'un gourmand dans les

divers quartiers de Paris et de quelques variétés morales, apéritives et alimentaires, anecdotes gourmandes, etc., par un Vieil amateur.

Il porte cette épigraphe :

Tanquam leo rugiens, circuit quœrens quem devoret (S. Petrus Epist. Cop. VI. Vers 8.), avec un frontispice composé par Grimod et gravé par Mariage et ayant pour sujet la Bibliothèque d'un gourmand au XIX^e^ siècle.



Les Audiences d'un Gourmand

La deuxième année, 1804, eut aussi plusieurs éditions ; elle est dédiée à Caméroni, semainier perpétuel de l'Opéra-Comique, ci-devant théâtre italien. Elle contient un frontispice toujours composé par Grimod, dessiné par Dunand et gravé par Mariage, avec cette épigraphe : *Non in solo pane vivit homo*, tirée de Saint-Mathieu. Elle indique les quatre parties du jour d'un gourmand. De plus, on y trouve des variétés morales et nutritives, des anecdoctes gourmandes, et plusieurs articles relatifs à la friandise.

Le troisième volume, 1805, dédié à Carlin Bertinazzi, dernier arlequin de la Comédie italienne à Paris, a pour épigraphe : *Jejunus raro stomachus vulgaria temnit*, et pour frontispice une séance d'un Jury dégustateur.

Les trois volumes suivants, quatrième, cinquième et sixième années, se suivent régulièrement en 1806, 1807 et 1808. Ils ont tous trois une dédicace, une épigraphe et un frontispice particuliers.

Mais dans le courant de 1808, Grimod se brouilla avec son ami l'éditeur Maradan. Il s'écoula vingt-cinq mois entre la publication des sixième et septième années, et ce fut Chamerot qui devint l'éditeur des deux dernières années.

La septième année parut seulement en 1810.

Dédiée aux mânes d'Albories d'Azincourt, en son vivant, comédien ordinaire du Roi, acteur sociétaire de la Comédie-Française, elle a comme frontispice le Lever du gourmand. On y trouve un grand nombre de chapitres pour servir à l'histoire de l'art alimentaire ; plusieurs recettes gourmandes inédites, des considérations importantes sur le chocolat et les andouilles de Vire, des anecdoctes gourmandes, les découvertes nouvelles de 1808 à 1809, des petits traités sur les *sardines de Nantes*, les liqueurs de Bordeaux, le riz de pommes de terre. Des aperçus nouveaux sur les Mutations gourmandes et une petite revue de l'année 1809 forment la sixième promenade d'un gourmand dans Paris.

Enfin, la huitième année, qui devait paraître en 1811, ne vit le jour qu'en 1812

Séance d'un Jury de Gourmands Dégustateurs

à cause des embarras d'argent de l'auteur.

Elle est dédiée à l'ombre du grand Vatel.

Il n'y a pas eu de neuvième année. Malgré la richesse de son érudition culinaire, malgré sa verve culinaire, Grimod avait vidé son sac, et le fameux *Almanach des gourmands* tomba dans l'oubli.

Il fit une véritable révolution dans la langue et les habitudes du siècle. Avant son apparition, un homme du monde eût rougi de parler cuisine : Grimod de la Reynière en ennoblit le langage en même temps qu'il en inspira le goût.

L'Almanach des gourmands a été traduit en allemand et cette traduction a paru à Hambourg en 1804. Elle porte le titre d'*Almanach des lèche-gueules* (Lacker-Mauler), mais le traducteur y a inséré plusieurs morceaux de sa composition et surtout beaucoup de vers.

En 1803, la même année que Grimod donnait son premier volume, on a édité en manière de parodie *l'Almanach perpétuel des pauvres diables*, dédié à Arnaud Baculard, par un amateur peintre, musicien et poète, avec cette épigraphe : *Panis sacra fames*, à Paris, chez Mad. Caillot, libraire. C'est un petit volume in-12, de 124 pages, avec frontispice.

Vingt-deux ans plus tard, en 1825, Léon Thiessé et Horace Raisson se réunirent pour composer un nouvel *Almanach des gourmands* qu'ils produisirent sous le pseudonyme de A. C. Périgord ; le public accueillit avec tant de faveur la monnaie de Grimod de la Reynière, qu'il fallut au bout d'une semaine faire une seconde édition du livre.

Le deuxième volume publié l'année suivante (1826) obtint un égal succès.

A ce moment Grimod de la Reynière sortit du silence où il était rentré et fit distribuer un prospectus dans lequel il annonçait au public l'intention de publier en 1827 le neuvième volume de l'ancien almanach. Horace Raisson baissa pavillon devant cette annonce. Les deux collaborateurs se séparèrent et Léon Thiessé demeure le seul auteur de la troisième année du *Nouvel almanach des gourmands* (1827).

Ces trois volumes, imprimés à Paris, chez Baudoin, sont tous ornés d'une gravure différente et pourvus d'une carte gastronomique.

Le baron Brisse donne, en 1865, l'*Almanach de la salle à manger par des gourmets littéraires et maîtres de bouche*. Il n'eut qu'une année d'existence.

On peut y puiser sur les grands restaurants d'alors des renseignements curieux et fort intéressants.

En 1862, Ch. Monselet fit une première tentative qui n'eut pas de succès. Il publia à Paris, chez Plich, l'*Almanach des gourmands* dans le calendrier duquel les saints étaient remplacés par des illustrations gourmandes.

Cette tentative, il la renouvela en 1866.

Stimulé par le désir de laisser un nom, invoqué à l'heure des repas, Charles Monselet fit paraître à la librairie du *Petit Journal*, format petit in-4°, *le double Almanach gourmand; en 1867 le triple Almanach des gourmands;* puis en 1868, 1869, et 1870, l'*Almanach gourmand*, tout simplement.

Le Premier Devoir d'un Amphitryon

Pleins de verve et d'entrain, ces almanachs constituent des recueils charmants et spirituels où, signés d'écrivains de talent, les vers alternent avec la prose; mais, sous bien des rapports, ils ne sauraient être comparés à ceux de Grimod de la Reynière qui, de tout temps, demeureront les modèles du genre.

H. C. DE BLÉGNY.

Frontispice de l'Almanach du Comestible

S'endrart pinx.

P.L. Surugue filius sculp. 1732.

LE MARDY GRAS.

Joyeux devis, grand chere et long repas,
Tout dans ce jour inspire l'allegresse;
Bien boire et tout manger, est le soin qui me presse,
C'est la ce qui me rend le dodu mardy gras.

A Paris chez L. Surugue rue des Noyers vis a vis St. Yves C P R.

PARALLÈLE GASTRONOMIQUE

1803 - 1903

« En élevant la goinfrerie et l'indigestion à
« la hauteur de vertus gastronomiques, Gri-
« mod de la Reynière a montré une ignorance
« absolue des préceptes de la gourmandise.»

L'APPARITION d'un Almanach des Gourmands dénote la prospérité d'un peuple.

Deux tentatives de ce genre ont déjà été faites : par Grimod de la Reynière en 1803, par Ch. Monselet en 1865.

Qu'y a-t-il de vrai dans cet axiome?

Nous laissons à d'autres, plus compétents en l'espèce, le soin d'en tirer des conclusions.

Question de prospérité à part, il est un fait certain, c'est que la troisième publication de nos fastes gastronomiques vient, à l'heure propice, protester contre les bruits pessimistes déplorant le déclin, presque la disparition, de la Cuisine française.

Non, la Cuisine française ne meurt pas : elle se transforme suivant le besoin de l'époque et, si, d'aventure, Grimod de la Reynière revenait parmi nous, son désarroi serait grand au cours de la nouvelle « promenade gastronomique » qu'il ferait à travers la cité immense.

Au lieu des cabarets de jadis, pittoresques peut-être, rudimentaires en réalité, il rencontrerait sur son chemin des centaines de Restaurants, Hôtels, Cafés, Traiteurs, tous installés avec le plus grand luxe, mais aussi avec le confort le plus minutieux et le goût le plus délicat.

Que paraîtraient alors, aux yeux de l'illustre gastronome, un Robert, un Legacque, un Roze, un Leda, un Brigault? Que pourrait faire un Beauviliers lui-même, s'il le comparait à un Marguery, un Millon, un Paillard, un Ritz, un Voisin.

Devant ces maîtres, nous ne pouvons les citer tous, Grimod de la Reynière s'extasierait et ne pousserait pas plus avant ses investigations gourmandes.

— En 1803, d'après Grimod de la Reynière, Paris comptait près de cinq cents maisons de bouche. Ce chiffre nous a semblé hypothétique.

Dans ce nombre, considérable pour l'époque, l'auteur de l'*Almanach des Gourmands* devait comprendre les traiteurs vagues des quartiers excentriques, les guinguettes louches des berges, fleuries encore, de la Seine.

Combien, en cette masse de restaurants, méritaient d'être cités?

En 1903, affirme la statistique, il est, à Paris, quinze cents Restaurants ; deux mille neuf cents Hôtels; deux mille Cafés et Brasseries et enfin, chiffre formidable, douze mille Marchands de vin, dont les trois quarts servent à manger!

Parmi ces milliers de temples élevés à la gastronomie, des centaines seraient à signaler pour l'élégance de leur cadre, le raffinement du travail, la correction du service.

Devant ce total prodigieux, il ne penserait pas, Grimod de la Reynière, que le règne de la cuisine française est achevé!

Sans doute cette augmentation a-t-elle suivi, sinon devancé, l'extension de la ville. Paris faisant, peu à peu, craquer ses successives ceintures, a dû, pour se nourrir, multiplier ses maisons de bouche et centupler ses réserves alimentaires. Les chiffres cités plus haut ont, néanmoins, une grande éloquence.

— La quantité ne prouve pas toujours la qualité. Le nombre considérable des restaurateurs et des traiteurs parisiens n'indique nullement leur valeur respective. Ayant suivi de près l'évolution de l'Art culinaire, nous ne craignons pas d'affirmer son incessant perfectionnement.

Avant d'étudier les méthodes, examinons les bases, c'est-à-dire les approvisionnements comparés de 1803 et 1903.

Au temps de Grimod de la Reynière et de Brillat-Savarin, les transports, longs et difficiles, ne permettaient pas toujours de recevoir en leur fleur, les divers produits alimentaires.

Sous la bâche des lourdes diligences, les délicates poulardes de la Bresse souffraient parfois des intempéries des saisons. La marée arrivait à Paris souvent fatiguée par un pénible voyage.

Les maisons où les gastronomes pouvaient trouver réunis tous les pro-

duits gourmands étaient bien rares alors. Brillat-Savarin ne nous dit-il pas qu'à la fin du XVIII[e] siècle, on ne pouvait se procurer des truffes qu'à l'hôtel des Américains (*)! Une dinde truffée, ajoute-t-il, est la chose la plus précieuse que l'on puisse offrir!

L'élevage des animaux de boucherie et la sélection des volailles étaient moins parfaits que de nos jours. La culture des primeurs et des fruits était moins savante.

L'art du Petit Four naissait à peine. Les glaces et la confiserie ne sortaient pas d'un cercle restreint.

La pâtisserie elle-même, malgré le grand essor que lui donnait Carême, n'était pas arrivée encore au degré de subtilité où elle atteint aujourd'hui.

Sans vouloir prétendre que les viandes, les fruits et les légumes de conserve puissent contribuer à l'éclat des fastes gastronomiques, il nous est permis de faire remarquer, qu'à cette époque, cette ressource faisait complètement défaut.

Déjà, sans doute, pressentant l'importance de la conserve dans l'alimentation universelle, Appert avait-il commencé ses expériences.

De ses patientes recherches devait naître bientôt un art qui, parti d'un modeste laboratoire de la rue de la Folie-Méricourt, allait, révolutionnant les lois de la nature, faire le tour du globe.

Le geste savant de ce grand Français a mis en branle les colossales usines de l'ancien et du nouveau monde.

Mais, nous le répétons, en 1803, en dehors des légumes séchés ou saumurés, les immenses ressources données à la cuisine, par la conserve à l'autoclave, n'existaient pas.

Les montres de Corcellet, Chevet, Hyrment, si vantées par Grimod de la Reynière, paraîtraient bien mesquines comparées aux somptueux étalages des Potel et Chabot, des Joret-Fontaine, Dupont, Gilot, Gagé, Olida, Daudens, Pietrement, David, etc., etc.

Si des maisons de comestibles et de primeurs nous passons aux restaurants, quelle recherche, quelle subtilité n'y trouverons-nous pas ? Pour satisfaire aux exigences d'une clientèle raffinée, il faut y accumuler tout ce que Paris reçoit de plus rare, tout ce que le monde produit de plus parfait: viandes de choix, poissons délicats, volailles et gibiers variés, primeurs fabuleuses, fruits savoureux.

Les buffets dressés à l'entrée de ces restaurants offrent aux regards les articles les plus divers venant de tous les coins du globe.

(*) Célèbre magasin de comestibles, fondé en 1760, rue Saint-Honoré, 79; n'existe plus depuis une dizaine d'années.

Le Caviar d'Arkangel voisine avec le Pressed-Beef de Londres. Proche du Chapon du Mans, on voit la Gélinotte du Wologda. Dans des vasques de cristal s'étagent, ici une pyramide de Truffes du Périgord, là un buisson de Tomates provençales. L'Esturgeon des fleuves glacés s'aligne, côte à côte, avec le majestueux Saumon du Rhin.

Strasbourg délègue son Grand Ambassadeur, « le Pâté de Foie gras ». York se fait représenter par ses Jambons réputés, Valenciennes par ses langues fumées.

Sur un même plat sont disposées des Saucisses de Cambridge, des Boudins de Nancy, des Pieds de Sainte-Menehould. Dans une infinité de raviers sont rangés avec art les Hors-d'œuvre les plus divers.

Puis en un désordre harmonieux s'entassent les primeurs et les fruits les plus rares : Asperges d'Argenteuil ; Haricots verts de Nice ; Figues à la robe violacée ; Cerises anglaises transparentes et Bigarreaux laqués de rose. Dans la mousse éclate la note pourprée des fraises. Un cep de vigne s'alourdit sous le poids de ses grappes. Un pêcher laisse cueillir ses fruits et, enfin, rappel parfumé des tropiques, tout en haut, un énorme Ananas surmonte une avalanche de Bananes vêtues d'or patiné.

Sans suspecter l'authenticité des récits des splendeurs gastronomiques de jadis, de tout temps il a existé des amphitryons fastueux et des convives gourmets, il n'est nullement exagéré d'affirmer que la cuisine procédait empiriquement.

Les lois gourmandes, il y a cent ans, étaient faites surtout par un cénacle composé de magistrats, de docteurs, de chanoines et d'autres graves personnages. Au sommet de cette juridiction gastronomique trônait Grimod de la Reynière. Cette docte assemblée décidait du mérite d'un praticien, de l'opportunité d'un usage de table, de la valeur d'un plat.

Quelles étaient les connaissances techniques de ces juges suprêmes de la « Bonne Chère »?

Possédaient-ils les bases fondamentales de la science dont ils prétendaient formuler les préceptes?

Après une minutieuse analyse des remarques critiques du plus autorisé d'entre eux, de Grimod de la Reynière, on est complètement désabusé. Ces grands maîtres de la Cuisine française, ces gastronomes illustres, ce Cambacérès fameux, ce d'Aigrefeuille célèbre, ce Talleyrand lui-même, toute cette pléiade de gourmands, enfin, réputés comme les plus experts, tous, hélas ! ne connaissaient la cuisine que bien vaguement.

Mais il serait imprudent de porter la hache sacrilège dans le vieil édifice. Grimod de la Reynière et ses commensaux, Berchoux et ses joyeux

compagnons du Caveau ont été, en somme, de merveilleux chantres de la Bonne Chère. Ils ont laissé d'impérissables ouvrages consacrés à l'art du

LA MARCHANDE DE COMESTIBLES
D'après une lithographie par Ch. Philipon

bien manger. Ils ont tout dit sur ce sujet et l'ont si bien chanté, en vers et en prose, qu'il paraît difficile de les égaler.

Adressons pourtant une légère critique à l'illustre créateur de l'*Almanach des Gourmands*. En élevant la goinfrerie et l'indigestion à la hauteur de

vertus gastronomiques, il paraît avoir méconnu les préceptes de la gourmandise

Plus avisé a été Brillat-Savarin en disant : « Ceux qui s'indigèrent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger. »

Au début du XIXe siècle, Carême commençait à bien élaguer dans la forêt touffue des principes incertains; il essayait d'établir l'ordre là où, auparavant, était le chaos.

Mais Carême et son groupe formaient une exception dont, seuls, pouvaient bénéficier les grands seigneurs, les riches financiers. Les créations parfaites de ces artistes étaient certainement inconnues des habitués des célèbre restaurants de l'époque.

Aujourd'hui, le restaurateur s'est attaché l'ouvrier d'exception, le praticien de talent accaparé autrefois par les privilégiés du rang et de la fortune.

De ce fait, chaque restaurant est devenu une école particulière où, tout en suivant l'enseignement des vieux maîtres, les méthodes nouvelles ont surgi.

Ce mouvement progressif, datant de près d'un demi-siècle, est allé s'accentuant.

Il a donné lieu à une littérature spéciale débutant par l'œuvre grandiose d'Urbain Dubois et d'Émile Bernard; puis, suivant l'ordre chronologique, se continuant par les ouvrages de Gouffé, Favre, Garlin, Gilbert, pour aboutir enfin au livre d'Escoffier et à celui de Salles et Montagné, ayant tous les deux, avec une conception différente, synthétisé la cuisine du XIXe siècle.

Pour enregistrer, au jour le jour, ces intéressantes découvertes des chercheurs, une presse particulière a été créée. Le plus important de ces organes, autant par sa valeur professionnelle que par sa date de fondation, est l'*Art culinaire*. Une collaboration technique, phalange brillante, dirigée par le maître Ph. Gilbert, a, depuis vingt ans, inscrit dans ce recueil des milliers de formules, édifiant ainsi, lentement mais sûrement, la plus admirable Encyclopédie culinaire des temps présents.

Parallèlement à ces revues, écrites surtout pour les professionnels, une foule de journaux sont nés, s'adressant aux ménagères.

Cette superbe floraison de périodiques affirme la vitalité des traditions culinaires.

L'éducation culinaire, en se répandant tous les jours davantage, supprime les anciennes indécisions de pratique. Les formules, rédigées d'une façon précise, ont succédé aux enseignements verbaux de jadis, trop

élastiques et qui avaient le grave défaut de ne s'appuyer sur aucune proportion exacte.

En 1803, les tâtonnements et les hésitations des cuisiniers et cuisinières passaient pour de la minutie. Leurs lentes manipulations faisaient croire à un travail plus soigné.

En 1903, l'instruction solide du praticien lui permet d'agir avec une rapidité plus grande. Devant cette hardiesse d'exécution, les profanes ont accusé les cuisiniers modernes de manquer de finesse.

L'homme connaissant les sentiers enchevêtrés d'une forêt profonde la traverse facilement alors que celui qui en ignore les détours ne la parcourt qu'à tâtons.

Si d'autre part, on examine le côté extérieur de la cuisine, c'est-à-dire la présentation des mets, on verra que, peu à peu, le goût s'est épuré. Des successives théories des chefs d'école a résulté la suppression des surcharges décoratives, ridicules, parfois, nuisibles le plus souvent.

Les cuisiniers actuels valent leurs devanciers. En plus de la connaissance approfondie de toutes les parties de leur métier, ils ont dû s'initier encore à une science aride, inconnue dans les grandes cuisines de jadis, l'administration.

On comprendra l'importance de cette science lorsqu'on saura qu'il existe des brigades où plus de cinquante ouvriers manœuvrent sous les ordres d'un chef; lorsqu'on apprendra qu'il est, à Paris, des établissements, tels le Pavillon Ledoyen aux Champs-Élysées, le Pavillon d'Armenonville au Bois de Boulogne, où, entre sept et neuf heures du soir, on sert près de mille convives.

Les difficultés croissantes de l'existence, les exigences de la clientèle ont aussi contribué à transformer l'antique système des hôtels et restaurants.

Ces changements ont nécessité un cadre différent. Tout, au surplus, s'est inspiré de la loi du progrès. Des ustensiles nouveaux, plus rationnellement construits, ont remplacé ceux de jadis ; l'incommode fourneau au charbon de bois a dû céder la place au moderne perfectionnement du fourneau de fonte. Aux lampes à huile, répandant une avare lumière, a succédé le vif éclat des ampoules électriques.

Enfin, passant à une question d'ordre physiologique, suivant en tout point l'évolution du siècle, il a fallu donner aux estomacs blasés de nos contemporains une nourriture subtile et raffinée dont ne se seraient pas accommodés les robustes appétits de nos ancêtres.

Une question aussi complexe que la marche de l'Art Culinaire durant un siècle ne peut se traiter en un article. Nous avons esquissé simplement ce vaste sujet désirant prouver que la cuisine actuelle n'est en rien inférieure à celle de jadis.

Il était nécessaire d'écrire, ici, cette étude comparative. Elle semblera paradoxale à ceux qui vivent dans la perpétuelle admiration des choses du passé.

D'autres almanachs suivront celui-ci. Ils affirmeront, tous les ans, d'une façon victorieuse, que la Cuisine Française ne peut disparaître.

P. Montagné.

LE CUISINIER; par T Ribot.

LE VIN

Le vin de France. — Ses concurrents intéressés. — Petits estomacs et grands estomacs. — Le vin rouge nourrit. — Les Facultés le recommandent. — Les gourmands, seuls, savent boire. — Responsabilité du maître de maison. — A la recherche du vin qu'on aime. — Éviter les fumistes et fraudeurs, maîtres falsificateurs. — Les vins aussi bons qu'avant le fléau. — Comment se pourvoir. — Une expérience concluante.

Le vin, auquel le peuple de France doit son caractère et sa gaîté a trouvé des ennemis, ou plutôt des concurrents. Quels sont-ils donc? Le lait, l'eau, les eaux minérales naturelles ou artificielles, la bière, le thé, toutes boissons de petites femmes, de petits gourmets, de petites bouches, de petits estomacs, de petites tasses. Tandis que nos grands vins de France, les Bordeaux et les Bourgogne en tête, sont les boissons des grands estomacs, des grandes pensées et des nobles appétits, et des grands verres.

Que dire encore des Champagnes de grande marque et des exquis vins mousseux de diverses contrées, mis en regard de la bière à mousse collante, au pétillement timide, ou des boissons gazeuses de travail stérile? Gulliver à Lilliput! Le thé se réclame de ses qualités hygiéniques de stimulant. Soit, mais qu'apporte-t-il en plus à l'économie de notre corps? Nulle est sa capacité nutritive.

La Faculté, toutes les Facultés reconnaissent aux vins rouges des éléments de nutrition. Les bons vins rouges de France sont riches en tanin, en acides tartique, malique et phosphorique, lesquels sont tous des acides organiques. Ce sont par conséquent des boissons toniques qui conservent ou remontent les forces. Les vieux vins rouges de la Gironde, ceux du Médoc surtout, si parfumés et si agréables à boire, trouvent, par les racines des vignes, dans un sous-sol d'alios ferrugineux, jusqu'à 17 milligrammes de fer pour un litre; fer autrement assimilable et fortifiant que celui des " spécialités pharmaceutiques " les plus réputées.

Les vins rouges légers, de Gironde, de Bourgogne et de vingt autres contrées, sont conseillés aux estomacs fatigués, aux diabétiques, aux goutteux, etc. Et puisque les neurasthéniques pullulent en ce XX^e^ siècle, qu'ils apprennent que les vins rouges légers sont des eupeptiques excellents.

Mais pourquoi invoquer les célébrités médicales contemporaines, les Brouardel, les Laborde, les Charrin, les Gréhant, les Plihe, les Richard, les Riche, les Arnozan, les Mauriac, et cent autres qui conseillent l'usage rationnel du vin naturel, puisque nos prédécesseurs des temps les plus reculés, à commencer par Noé, l'appréciaient déjà?

Tout le monde boit. Bien peu savent boire. A ceux-ci seuls la noble qualification de gourmands. Encore moins nombreux les rares fortunés qui ont su former une cave. Un grand gastronome l'a dit : " Une bonne cave est presque aussi rare qu'un bon poème! " Que de maisons riches à la table desquelles apparaissent des bouteilles dont les étiquettes trompeuses couvrent des vins déplorables. Lorsque le maître de maison pèche par ignorance, il laisse les vins s'altérer faute des soins indispensables. Il faut donc, avant toutes choses, que le consommateur, ou plutôt l'acheteur de vins dont l'ensemble doit constituer une Cave recommandable, soit capable de mener à bien une œuvre aussi difficile que délicate.

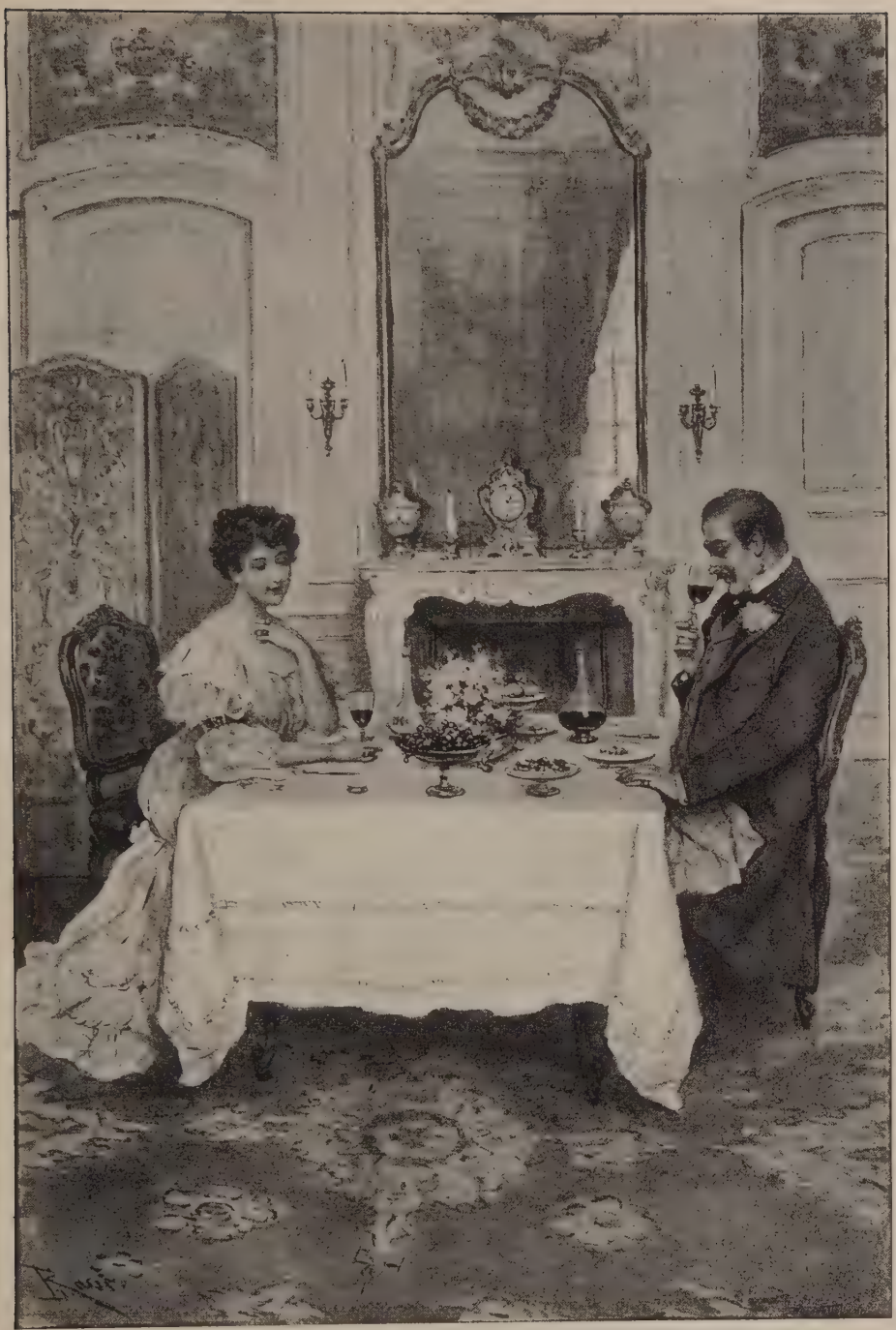
Il convient de mettre hors de pair le consommateur sachant apprécier. Pour celui-ci les conseils sont superflus; car il est armé pour se débrouiller tout seul dans la recherche d'un vin lui donnant satisfaction. S'il connaît et apprécie un vin, c'est qu'il a su le trouver. Tout autre est le consommateur auquel les notions et l'expérience nécessaires font défaut. Le renseigner et le conseiller n'est pas chose facile. Il ignore les bonnes années; il ne sait comment choisir. Les mieux doués même n'arrivent à la connaissance, à la comparaison, à la distinction des vins qu'après une longue pratique de dégustation. La plume de l'écrivain ne saurait inculquer des facultés d'appréciation que, seuls, le nez pour le bouquet, le palais pour la saveur, peuvent donner après de sérieuses expérimentations. On ne s'improvise pas connaisseur. Et comment être bon acheteur, si l'on n'est pas connaisseur?

Le problème est compliqué; et je ne suis jamais surpris, lorsque des amis, sachant que je me préoccupe des intérêts vinicoles de la Gironde, me posent cette question : " Comment puis-je me procurer de bons vins? "

Les consommateurs qui recherchent du Château-Lafite de grande année, à cinquante sols la bouteille, trouvent toujours des vendeurs assez peu scrupuleux pour en procurer. S'ils sont trompés... à qui la faute?

Si vous vous souciez de consommer et d'offrir des vins authentiques et sincères, fuyez ces pseudo-propriétaires, ces négociants en chambre dont toutes les affaires tiennent dans une boîte aux lettres, lesquels inondent Paris et les départements de prospectus fantastiques et de lettres fallacieuses, faisant miroiter, sous mille formes ingénieuses et séduisantes, l'occasion *unique* qui s'offre au consommateur visé de se procurer un breuvage exquis à un prix dérisoire. Combien de ces faux propriétaires, combien aussi de ces négociants interlopes, passés maîtres en l'art de la falsification, ou encore d'artistes en coupages trompeurs, ont greffé leur industrie louche et malfaisante sur la calamité phylloxérique?

La difficulté est bien grande, lorsque le consommateur se met à la recherche d'un vin qui soit à son absolue convenance. Comment s'en tirer dans



Lucius Rossi, pinxit. *Ducourtioux et Huillard, photogr.*

LES PLAISIRS DE CHAQUE AGE

l'inextricable dédale de milliers de crus. Comment mettre la main sur les bonnes années, puisque les années se suivent et ne se ressemblent pas et que, même dans une bonne année, les réussites sont inégales ? Il est donc presque absurde, en demandant du vin, de préciser l'année et le prix — à moins d'être absolument fixé sur ces points délicats.

Comment faire? Il faut, comme à la guerre, comme à la chasse, comme partout, il faut tâter le terrain, même si l'on s'adresse selon de bons " tuyaux " et alimenter sa Cave au fur et à mesure des rencontres.

Il y a de cela une trentaine d'années, un de mes bons compagnons de chasse, architecte, m'ayant demandé conseil, je lui dis de prendre chaque année pour son usage courant quelque bonne barrique d'un cru bourgeois du Médoc, des Graves ou de Saint-Emilion, de la soigner convenablement à l'arrivée, de la mettre en bouteilles en temps voulu et propice dans de parfaites conditions, puis — et c'est là qu'était le point essentiel de la recommandation — de mettre chaque fois 50 bouteilles dans son caveau; et d'attendre, le temps aidant. Les événements de 1870 nous ayant séparés pendant de longues années, je ne le revis qu'en 1892.

— « Eh bien, lui dis-je, et votre caveau?

— « Admirable! vous en jugerez du reste. Sans doute quelques années ont failli. Je les éliminais dès que je m'apercevais de leur infériorité, en les buvant comme ordinaire. Mais quelles merveilles ont surgi lorsque les années étaient bonnes. J'en ai qui ont vingt ans de bouteille et qui, certes, par leur réussite, marchent de pair avec des crus classés.

— « Que vois-je sur votre desserte? Des étiquettes de Médoc, de Saint-Emilion, des Graves! tout alors!

« C'est que, cher ami, j'ai voulu suivre votre bon conseil tout entier. Aussi ai-je, chaque année, acheté une barrique de Médoc, une seconde de Saint-Emillion, une troisième des Graves. En variant quelquefois les crus, ou à force de correspondre avec la Gironde, j'ai fini par me renseigner assez bien. En goûtant et en " suivant " les réserves de mon caveau, j'ai aussi pris de l'expérience. Je vous montrerai aujourd'hui plus de 850 bouteilles de choix, dont quelques-unes sont hors ligne. J'en avais en 24 ans mis de côté 3.300; mais la dégustation expérimentale en a consommé un certain nombre; puis, les années inférieures ayant été éliminées, c'est ce qui me reste. Eh bien, cette collection de 850 bouteilles de choix, cet ensemble exceptionnel, produit de votre bon conseil, de ma patience et de mes soins, est connue de quelques grands amateurs. On m'en a offert un prix considérable : mais j'ai travaillé pour mes amis et pour moi, aussi je les garde. »

Charles Lallemand.

LES MARCHÉS DES HALLES

LE POISSON

Les Halles ! Mine immense où puise une cité,
Garde-manger ouvert à notre avidité,
Table toujours dressée aux fringales d'un monde,
Festin gargantuesque, Eden où tout abonde !

Rassurez-vous, chers lecteurs, rassurez-vous ! Je ne vais pas traîtreusement, à la faveur du titre qui précède, vous retracer ici, fastidieusement, l'antique histoire de notre Élysée du palais (ne pas lire « Palais de l'Élysée » !)

C'est simplement à travers une partie des 34.317 mètres carrés (1) des pavillons actuels (dont l'établissement a coûté une soixantaine de millions) que nous commencerons aujourd'hui à promener votre curiosité.

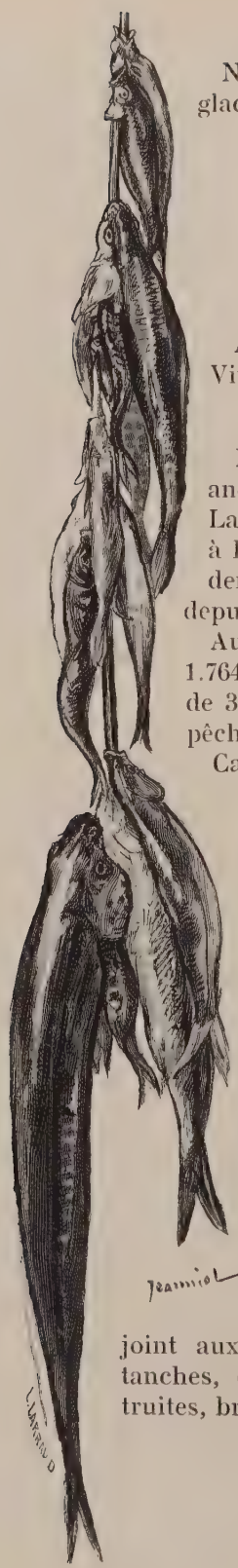
La tâche serait lourde de vouloir vous initier par le menu à tous les détails, à tous les rouages multiples de ce formidable « Pays de cocagne » où chaque montagne est bonne à manger !

Aussi, nous réservant de prendre en particulier, dans les exemplaires futurs du présent Almanach, chacun des pavillons pour vous les présenter avec leur harmonie, leurs particularités, leurs trucs, nous allons cette année passer plus spécialement en revue un aliment cher aux gastronomes : le Poisson !

LES PAVILLONS 9 ET 11

Une odeur puissante d'algues, de senteurs marines — escorte dernière, brise ultime du flot si lointain — emplit nos narines délicates...

(1) Sans compter les caves, qui doublent cette étendue. Avec les rues Baltard, Rambuteau, Berger, Pierre-Lescot, on arrive à une superficie totale disponible de cinq hectares environ.



Nous sommes aux pavillons du poisson : le palais de glace! — disent les mauvaises langues.

Sous des formes vagues
D'anguilles en bagues
S'agitent les dagues
Des homards râlants;
Derrière un mollusque
Le crabe s'embusque
Et d'un geste brusque
Pince les merlans!

Ainsi, naguère, Victor Meusy, du *Chat Noir*, chanta le Vivier parisien.

Le marché à la vente en gros de la marée est le plus ancien de Paris, datant de 1254; il occupe deux pavillons. La partie nord du pavillon 9 (rue Rambuteau) est destinée à la vente au détail du poisson et des huîtres. Pour ces denières, leurs transactions en gros sont cantonnées depuis 1900 au pavillon 12 (partie nord-est).

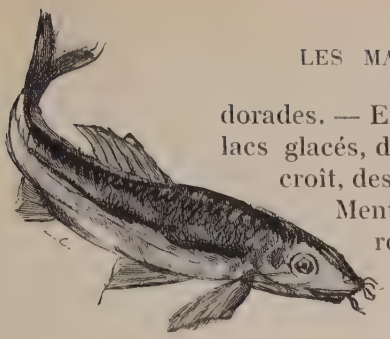
Au pavillon 9, la vente occupe 1.431 mètres carrés et 1.764 mètres carrés au pavillon 11. C'est donc une superficie de 3.195 mètres carrés affectée au passage quotidien de la pêche française... et étrangère.

Car, la France, malgré son littoral de 2.700 kilomètres, une quarantaine de ports pêcheurs, tels Boulogne, Dunkerque, Calais, Dieppe, Fécamp, etc., etc., — lesquels expédient annuellement, l'un dans l'autre, une trentaine de millions de kilos de marée, 2.600.000 de coquillages (plus, d'autre part, un million d'eau douce), la France, disons-nous, fait encore appel à l'étranger! Effectivement, celui-ci a introduit en 1902 : 3.771.505 kilos, dont 2.181.536 d'eau douce et 6.789.186 de moules, coquillages — et escargots.

La mer du Nord et la Manche procurent surtout le turbot, la sole, la barbue, la raie, la limande, le cabillaud et le merlan; le golfe de Gascogne et la Méditerranée, des poissons tels que la merluche, le thon, le rouget et aussi la raie.

Voici une énumération des envois étrangers :

Angleterre : harengs, maquereaux, turbots, barbues. — *Ecosse :* saumons réputés. — *Belgique :* crevettes grises, soles, homards, coquillages. — *Hollande :* joint aux mêmes envois que la Belgique, des brochets, des tanches, des éperlans, de la friture. — *Allemagne :* saumons, truites, brochets, écrevisses. — *Italie :* bars, mulets. — *Espagne :*



dorades. — Enfin, la *Suisse* tire aussi pour nous de ses lacs glacés, des truites délicates et nous envoie, par surcroît, des escargots.

Mentionnons spécialement aussi que Hambourg renvoie sur Paris les saumons frigorifiés expédiés de la Colombie anglaise, et ceux, congelés, provenant du fleuve Amour (Sibérie, 60 jours de voyage!...) Ce sont là, on s'en doute un peu, marchandises de qualité inférieure et d'ailleurs vendues à prix peu élevés.

La vente en gros commence à 6 h. 30 en toute saison; on n'y peut acheter moins de 3 kilos de poisson; certains se vendent par lots : 20 maquereaux, 50 harengs, 100 huîtres, etc. L'amiable est clos à 10 heures, matin, du 16 juin au 15 septembre, et à 10 h. 30 du 16 septembre au 15 juin. Les ventes à la criée sont terminées à la fin des enchères.

La forme amiable est la plus pratiquée pour les ventes (97 0/0). C'est que l'acquéreur désire, avant tout achat, étudier la marchandise.

Effectivement, outre la capitale question de fraîcheur, il y a tant de qualités dans la même sorte de poisson! Celui de Boulogne, Dunkerque, Calais, Dieppe, par exemple, est sans rivalité possible, tandis que la sole de Bretagne, le maquereau d'Angleterre, de Norvège, auront toujours peu d'amateurs! Puis, le poisson pêché au chalut (forte proportion de la marée), drainé, étouffé, ballotté parmi les débris rocheux, les coquillages arrachés au sol sous-marin (outre que le chalutier ne revient au port qu'à chargement complet, ce qui peut friser déjà 8 ou 10 jours de glace), n'a pas la même valeur que celui pris au simple filet et expédié intact.

Enfin, le poisson vaseux n'aura jamais, à beaucoup près, la valeur gastronomique de celui pêché parmi les roches ou sur un fond de sable propre.

Aussi, voyez l'air inquisiteur de tous les chalands venant choisir parmi ces animaux marins de toutes formes, toutes dimensions, toutes couleurs! On y reconnaît aisément la revendeuse des Halles : non seulement elle veut approvisionner sa boutique à prix avantageux, mais encore s'efforce d'acquérir — même cher — un lot rare ce jour-là, qu'elle revendra à ses collègues moyennant un bénéfice de 25 ou 50 centimes par kilo...

Voici les poissonniers établis dans Paris, les revendeuses des marché de la capitale et de la banlieue, les restaurateurs de quartier. — Les grands restaurants, eux (nous en dirons plus loin la raison), s'approvisionnent au pavillon de détail.

Après que tout ce monde a fait son choix, surviennent encore les petits marchands ambulants, qui achètent à

bas prix le poisson restant et vont l'écouler dans les faubourgs, un panier au bras ou poussant une charrette :

« Harengs qui glacent, qui glacent! »
« Harengs nouveaux ! »
« Merlans à frire, à frire! »

Aussi bien, tout le poisson vendu ne sera pas consommé à Paris : une grande partie sera réexpédiée en province. Certains, tels les turbots, retourneront (chose étourdissante!) aux ports expéditeurs. Les grands hôtels de Boulogne, Calais, Dieppe et *tutti quanti*, sont approvisionnés par les Halles!!! Et de tout temps il en fut ainsi.

Tout naturellement, l'abondance ou la rareté du poisson décide des cours. Ce qui fait que, souvent, lorsque la violence d'une tempête sur les côtes fait prévoir ici un faible arrivage pour le lendemain, les mandataires réservent leurs disponibilités, afin d'écouler le jour suivant à des prix de disette !

Nous voici maintenant au pavillon de détail, plus particulièrement intéressant peut-être. La revendeuse entrevue tout à l'heure a garni et paré sa boutique : au poisson frais qu'elle vient d'acheter, elle a mêlé (chut...!) celui demeuré de la veille... ou des jours précédents (rangé dans le tiroir plein de glace formant le dessous de l'éventaire). Une sole (1) peut attendre ainsi, huit jours durant, la pratique — sans se corrompre, certes, mais aussi non sans dommage pour son goût et sa fermeté!

Un peu de sang de bœuf délicatement appliqué sur les ouïes de certaines pièces défraîchies, leur rendra, par ailleurs, une fraîcheur mensongère. Les coquillages (coques, palourdes, moules, etc.), ayant eu, eux aussi, le tort de rester invendus, ont été immergés à l'eau fortement salée, ce qui a contribué à leur conservation.

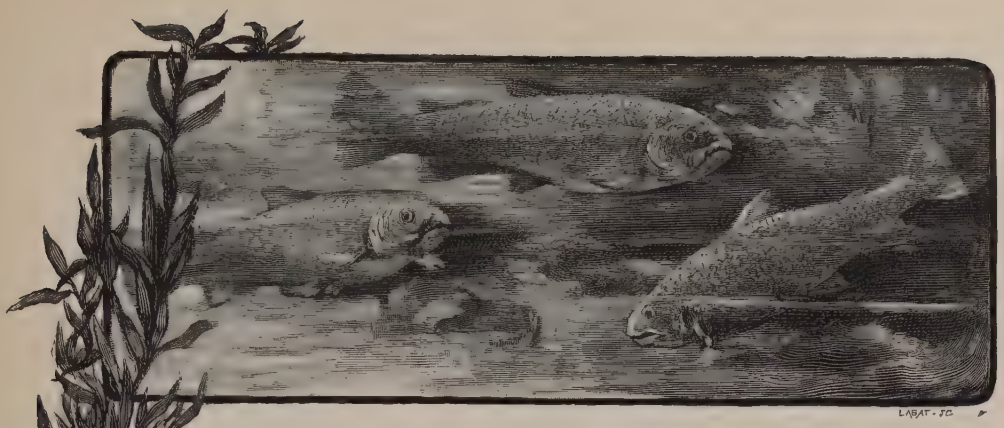
D'ailleurs, les pièces qui ce soir ne sauraient être conservées davantage, seront, à perte, abandonnées aux restaurants de dernier ordre — lesquels au jour tombé, feront place nette lestement!

Sur le pourtour intérieur du pavillon de détail se tiennent les petites marchandes de marée, dont l'éventaire varié attire les modestes ménagères. Ici, les clientes sont nombreuses, les achats encore plus réfléchis peut-être, et combien plus discutés sont les prix!

Au centre, dédaignant, semble-t-il, la réclame des portes, se groupent les tenancières de pièces imposantes et rares : truites, langoustes, barbues, soles, etc., turbots — le turbot, si cher au fondateur de cet Almanach, que de toute la sombre Révolution il n'avait retenu qu'un seul fait : la complète pénurie de ce roi des poissons aux Halles!

Là, presque seuls, des cuisiniers à l'air important osent demander les prix de ces pièces de choix; souvent aussi, des messieurs à l'air tranquille, quasi souriants, — à n'en pas douter des maîtres d'hôtel, des chefs de grande

(1) Certaines marchandes fort habiles rognent aussi les barbes de la limande, afin que son apparence plus allongée donne aux ménagères inexpérimentées l'illusion d'une sole.



maison, etc. (presque quotidiennement, M. Marguery lui-même fait une apparition au pavillon de détail !)

Un coup d'œil, leur choix est fait; deux ou trois mots et l'affaire est conclue !

Nous avons dit que les grands restaurateurs, tels Voisin, Ledoyen, Marguery, Notta, Maire, etc., étaient forcés d'acheter aux revendeuses.

C'est qu'en effet, quelle que puisse être la rareté du poisson, il leur en faut !

Leur absolu besoin, à tout instant, de pièces de choix, n'y en eût-il même la moindre trace à l'amiable comme à la criée, les contraint d'être tributaires de la marchande au détail — laquelle, grâce à ses réserves, peut toujours satisfaire ces gros clients.

Puis encore, il est certaines marchandises qu'ils ne sauraient, j'imagine, trouver en meilleur endroit : par exemple, ces laitances de carpe, que la précieuse mais cruelle tenancière d'eau douce aura tôt fait de leur procurer en ouvrant toute vivante la pauvre bête — laquelle, ainsi pantelante, sera remise au vivier, durant que son palpitant trésor ira faire le régal de quelque opulent personnage, absolument ignorant de l'atroce agonie de l'infortuné cyprin !

Et maintenant, nous voici arrivé à l'eau douce, dont les multiples hôtes, là encore, concourent à notre alimentation, quoique dans une proportion secondaire.

Toujours inspectant, remarquons encore la tenancière de coquillages, qui nous offre : grosses crevettes roses (bouquet), crevettes grises, coques, oursins, crabes, tourteaux (celui-ci servant à falsifier les conserves de homard, concurremment aux poulpes!!), moule de Boulogne, etc.

Enfin, tout au fond, le poisson fumé et salé, la sardine fraîche... dont la vraie saveur s'exhale avec la vie ; le hareng en tonneau; la morue, dans sa saison, etc., etc.

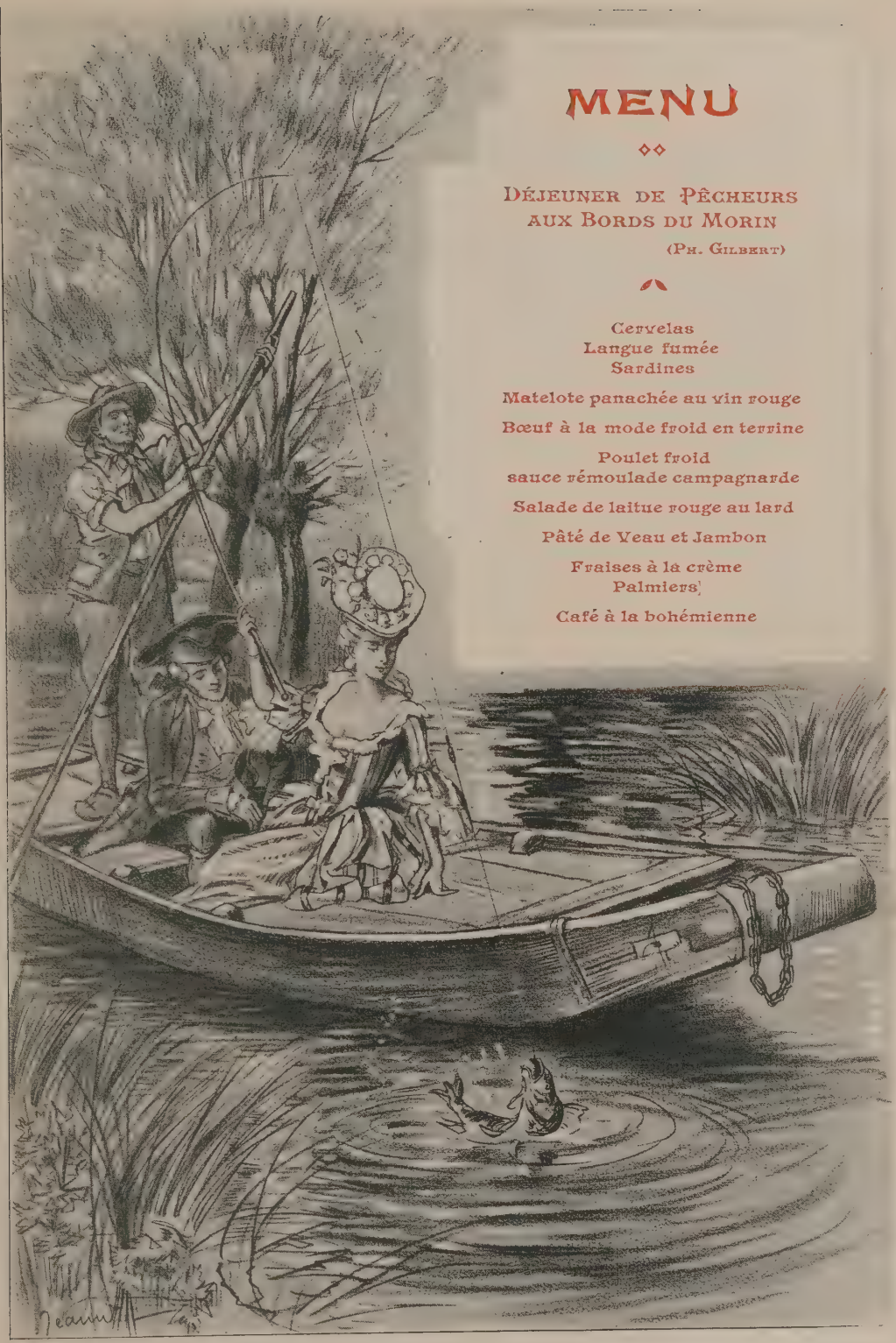
Avouez-le, chers lecteurs, vous n'avez vraiment partout que l'embarras du choix! Faites donc votre emplette, mais surtout en vous souvenant qu'il n'est pas une sauce valant pour le poisson sa parfaite fraîcheur.

Il est vrai que le service d'hygiène exerce une sévère surveillance dans ces deux pavillons du Palais des Gourmands ; c'est ainsi qu'en 1902, 7.746 opérations de saisie ont retranché de la consommation 545.705 kilos de poisson avarié et 6.130 centaines d'huitres, ce qui, en somme, au sujet de ces dernières, dut priver nombre de Parisiens, puisque, détail incroyable, peut-être unique dans l'histoire de ce mollusque, le dimanche 12 octobre de la même année, à la suite de ventes importantes et imprévues, Paris a manqué de ce bivalve dont il raffole, malgré les 427.830 centaines qui avaient été introduites !

Sur quoi je vous dis : A l'année prochaine!

ALFRED GOGIBUS.

« C'est mon père qui l'a pêché! »
par A. Guillou



MENU

Déjeuner de Pêcheurs aux Bords du Morin

(Ph. Gilbert)

Cervelas
Langue fumée
Sardines

Matelote panachée au vin rouge

Bœuf à la mode froid en terrine

Poulet froid
sauce rémoulade campagnarde

Salade de laitue rouge au lard

Pâté de Veau et Jambon

Fraises à la crème
Palmiers

Café à la bohémienne

G. Jeanniot, pinx. PÊCHEURS DE MOULES *C. Beltrand, sculp.*

LA MOULE

C'est un joli tableau de la mer que celui des pêcheurs et des pêcheuses de moules venant, sur nos côtes, à la marée basse, cueillir de la main ou du râteau les abondants mollusques qui pendent en grappes aux rochers.

Un étrange animal, la moule : Elle n'a pas de tête, mais elle a un pied, un pied qui remue parfaitement, puisqu'elle s'en sert pour ramper et pour fixer le bissus inséré à sa base. La moule n'a d'évident que le sexe femelle et l'on a cru pouvoir en conclure qu'elle serait une espèce d'hermaphrodite. Il paraît certain qu'une moule seule peut se reproduire.

Si la moule est commune, elle n'est pas vulgaire. Sa chaire est délicate et savoureuse, appétissante. Elle se distingue à la maître d'hôtel, à la sauce poulette et triomphe à la marinière. Elle collabore avec une foule de mets et ennoblit toutes ses sauces. La moule est une précieuse ressource de l'art culinaire. Partout où on la rencontre on la salue avec plaisir.

La moule n'est point laide. Sa coquille noire aux reflets métalliques tranche agréablement sur la blancheur des nappes damassées et ses valves pudiques, à peine entr'ouvertes, découvrent comme à regret une chair appétissante et jaune qui se détache sur les teintes bleutées de la nacre.

Depuis longtemps, mon estomac se prive de cet excellent mollusque ; mais, je lui dois d'inoubliables déjeuners. Et, si ma reconnaissance a laissé

vieillir le bienfait, elle n'en est aujourd'hui que plus vive et plus sincère.

On sait que chaque gibier a son vin de prédilection qui fait valoir son charme et sa vertu. De même des poissons et des mollusques savoureux sans dédaigner assurément les Graves et les Sauternes, l'huître aime surtout le Chablis bourguignon. L'escargot se réjouit d'une bouteille de Beaujolais ou de Moulin-à-vent. Quant à la moule, il est incontestable qu'à tous les vins elle préfère les vins frais et riants de la Moselle.

Il faut bien maintenant retourner la... coquille : assez fréquemment la moule produit des accidents à forme toxique, plus ou moins intenses selon les individus. Les plus robustes estomacs n'en sont pas à l'abri.

Tantôt la peau se mamelonne et se tatoue de la plus singulière façon et l'on éprouve un prurit intolérable. Tantôt ce sont de violentes coliques, des maux de cœur, des vomissements, des syncopes.

Ces cas graves sont heureusement fort rares et, du reste, ces inquiétants symptômes se dissipent assez vite sous la bienfaisante action du lait, du thé, d'un purgatif ou d'une potion éthérée.

D'où viennent ces accidents ? Bien des théories ont été émises à ce sujet par les éminents docteurs Chevalier, Bouchardat, Heckel, Barows, Brieyer. Enfin, arrive le Dr Duterive de Boulogne qui, faisant une critique expérimentale de toutes les opinions formulées jusqu'à présent, énonce avec une indéniable autorité ces formelles conclusions :

La toxicité de la moule est purement accidentelle. Il n'existe pas une espèce de moules ayant toujours des propriétés toxiques. Cette toxicité n'est due à aucun des parasites de la moule, pas plus qu'à la crasse de mer, qu'à la présence du cuivre ou de l'iode ou du frai, pas plus qu'à des produits de putréfaction.

La toxicité de la moule est le résultat d'une maladie de foie du mollusque. Le foie de la moule malade contient un principe adsolument vénéneux appelé *Mytilotoxine*. C'est lui qui fait tout le mal. D'aucuns se figurent empêcher ces accidents en lavant les huîtres et les moules dans l'eau vinaigrée. Cette précaution aromatique est un pur enfantillage.

Il faut bien le reconnaître, la moule n'est pas toujours d'une digestion facile. Le Dr Félix Brémont qui est, comme on sait, très expert en médecine culinaire, conseille aux estomacs faibles d'absorber de belles moules fraîches, non durcies par la cuisson, mais telles que la mer les fait, ou simplement additionnées d'un peu de jus de citron.

Fort rassurant, d'ailleurs, le Dr Brémont a calculé qu'en vingt ans, les victimes des moules n'ont pas atteint la vingtaine. Et il ajoute avec une bonhomie spirituelle que, pendant le même temps, les apprentis pharmaciens en ont tué au moins le double — rien qu'en se trompant de flacon!

Tout le monde a ses ennemis, les moules comme les Gouvernements. L'étoile de mer et le buccin font une guerre acharnée à la moule comme à l'huître. Avec ses cinq pattes, l'étoile de mer ou astérie entr'ouvre aisément la coquille oblongue de la moule, y introduit ce fameux estomac qu'elle a

l'étrange faculté de projeter comme une trompe, suce la moule tout entière et ne s'arrête que lorsque la coquille est vide.

Quant au buccin, il creuse un trou dans la coquille même, absorbe peu à peu toute la substance aussi facilement qu'un enfant vide un œuf à la coque qu'il a percé de deux trous à peine perceptibles.

La moule qui sur nos côtes, pullule généralement autour des rochers alternativement couverts et découverts par la marée, est dans la mer du Nord l'objet d'une importante et curieuse industrie, comparable à l'ostréiculture française.

Dans la baie de Kiel, notamment, où ce mollusque trouve de favorables conditions de développement, il est cultivé artificiellement et parqué d'une façon très originale.

A proximité du rivage les pêcheurs plantent de véritables forêts d'arbres, dépouillés de leurs branches, enfoncés à deux ou trois mètres dans le sol, de manière à ce qu'ils ne soient jamais découverts par les eaux même aux plus basses mers. Les moules s'y accrochent, s'y développent admirablement et fournissent, en hiver, des cueillettes périodiques des plus fructueuses.

Ces arbres à moules sont repérés sur des balises fixes, établies à terre et déterminant l'exact emplacement. Pour faire la cueillette des excellents mollusques on renfloue les arbres au moyen d'une corde virée au cabestan; cette ingénieuse exploitation donne des produits aussi remarquables par leur grosseur que par leur qualité.

Il faut bien dire un mot de la moule à perle ou mulette qui se trouve surtout dans les cours d'eau de la Saxe et de la Bavière. Au moyen âge, les Vénitiens, grands amateurs de perles fines et de bijoux, accaparèrent pendant une longue période, le commerce de ces perles justement enviées.

Leur réputation est aujourd'hui la même qu'autrefois et la pêche des moules perlières est extrêmement intéressante. Travaillant des heures entières dans l'eau, les pêcheurs passent successivement en revue tous les bancs de moules et chaque mollusque de belle apparence est entr'ouvert à l'aide d'un fer spécial qui permet de visiter très rapidement l'intérieur sans blesser la moule.

Les mollusques qui renferment une ou plusieurs perles sont seules sacrifiés. Les autres sont immédiatement remis à l'eau avec les moules qui possèdent de toutes petites perles, susceptibles de grossir. Dans ce cas, on grave sur la coquille l'année de la visite et plus tard, on trouvera de beaux échantillons sur les moules ainsi marquées. Cette récolte constitue en Saxe une importante industrie.

Sans égaler la beauté des perles que produisent certaines huîtres, les perles des moules saxonnes ont néamoins un très bel orient. Un collier exposé à Berlin en 1880 ne valait pas moins de douze mille francs et l'on estima à cinq millions de francs la valeur totale des perles figurant dans les vitrines de l'exposition saxonne.

La moule a cela de commun avec l'huître qu'elle ne passe pas pour être

douée d'une grande intelligence. Mais, je le demande, comment, pauvre acéphale, la moule pourrait-elle avoir de l'esprit quand elle n'a même pas de tête !

En revanche, la moule prouve qu'elle a du cœur en prodiguant sa chair abondante et généreuse aux petites gens.

Il est certain que les mérites incomparables de l'huître ont fait grand tort à la moule qu'un gastronome illustre a baptisée « l'huître des pauvres ».

Qu'importe ! Ce n'est pas sans une légitime fierté, que la moule peut revendiquer pour sa coquille cette noble devise :

Huître ne puis, escargot ne daigne, moule je suis.

Les moules et les huîtres ont leur légende.

Incrustées pour ainsi dire sur leur rocher battu pour les flots et comme recluses en face de la tumultueuse immensité des flots, les moules et les huîtres, baillant de tristesse, semblaient dire à la mer :

Que ne sommes-nous les poissons à l'écaille d'argent ou d'or que la vague ensoleillée promène à travers les abîmes ! Les uns, étincelants d'éclat, ont l'air des diamants de ta couronne égarés dans l'écume murmurante. Les autres, chargés des plus vives couleurs, semblent, comme les anémones, des fleurs errantes et vagabondes, venant des jardins enchantés de l'Océan. D'autres, mignons et coquets, comme les argonautes et les lyres, passent à la surface de l'onde pareils à des jouets façonnés pour amuser sans doute les enfants de la mer.

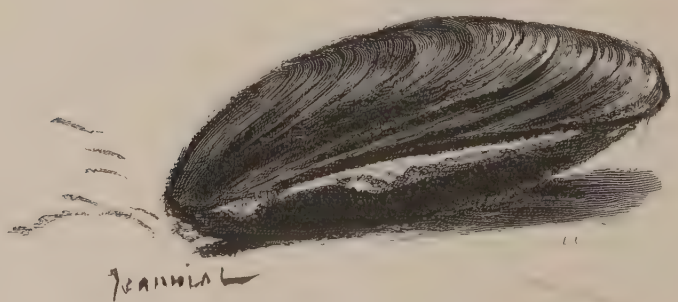
D'autres enfin, rapides et légers, voltigent sur les vagues comme des papillons et c'est ainsi qu'on les appelle.

On dit, ô Mer, que tu aimes tous tes enfants et que de la même voix berçante tu leur chantes la douce chanson des flots.

Mais nous, pauvres oubliées, nous restons prisonnières et comme enchaînées sur notre rocher.

La Mer eut pitié des Moules et des Huîtres ; aussi bien dans leurs valves entr'ouvertes elle laissa tomber le plus précieux des bijoux : La perle.

FULBERT-DUMONTEIL.



Chez Pardoux Edit. R. du Croissant, 16 Imp. d'Aubert & Cie

LES NOUVEAUX RESTAURANS ANGLAIS À PARIS

Vraiment ça n'est pas cher... pour deux francs vingt cinq centimes on vous donne une bouteille de bière une soupe à la tortue, un rosbif aux pommes, un morceau de veau à la gelée de groseille et une colique !.....

LA TRUFFE

Je dis la Truffe, et d'enivrantes senteurs bercent aussitôt l'imagination, comme dans les bois le parfum léger des narcisses et des muguets.

Je dis la Truffe, et, dans un mirage enchanteur, on voit défiler le royal cortège de sauces fameuses, de rôtis exquis et de ragoûts savoureux dont le divin tubercule est le charme incomparable et le suprême honneur.

Je dis enfin la Truffe, et c'est le doux mystère de sa naissance, l'attirante énigme de son berceau.

Parlons de la Truffe : mal connue des anciens, ignorée du moyen âge, elle apparaît timidement au XVI^e^ siècle. A vrai dire, sa triomphante extension ne date guère que de la création des chemins de fer. Les bonnes Truffes du Périgord qui, aujourd'hui, se vendent dix francs la livre, coûtaient à peine un franc vers 1840.

Grâce à son sol particulièrement favorable, la Truffe du Périgord est la première Truffe du Monde. Savignac-les-Eglises, Sarlat, Cubzac, Mareuil, Couleure, Sorgès, Montignac, produisent les meilleures Truffes de la Dordogne.

Ce serait humilier la belle Truffe noire et parfumée du Périgord que de la comparer aux truffes inférieures des autres départements, même aux Truffes justement renommées du Dauphiné. Le Midi a des truffes blanches d'été sans arome et sans saveur. Meilleures sont les truffes blanches d'hiver que l'on récolte en Périgord et que l'on mêle sans scrupule aux truffes noires parce qu'elles leur ressemblent extérieurement grâce à la pellicule verrugueuse et brune qui recouvre la chair blanche.

La truffe blanche était la Truffe de l'Antiquité. La Grèce était fière des truffes blanches de Lesbos et de Corinthe, et les Patriciens de la décadence romaine se soulevaient sur leur lit de pourpre et d'or quand les esclaves apportaient sur la table du festin, un plat odorant de truffes blanches de Lybie.

La Bourgogne et la Champagne récoltent en abondance des truffes rousses et des truffes grises qu'elles expédient à Paris, à Strasbourg, à Nancy. Ces truffes inférieures que l'on nomme truffes « musquées » se trouvent souvent mêlées aux belles truffes noires du Périgord qui répudient énergiquement ce déshonorant contact.

La bonne truffe, disent pittoresquement les paysans du Périgord, doit *être Négro coumo l'amo d'une Danna,* — noire comme l'âme d'un Damné.

C'est à son sol spécial que la Truffe du Périgord doit sa saveur et son parfum. Le terrain que l'on veut transformer en truffière doit être argileux, calcaire, siliceux, pierreux, caillouteux, rocailleux, peu profond, perméable, légèrement incliné pour le facile écoulement des eaux. La truffe recherche la sécheresse, l'abri du nord, un climat tempéré, les terrains indigents et dédaignés, impropres à toute culture; on le voit, sa modestie égale son mérite et ses bienfaits. La truffière représente, en dehors de ses rapports précieux, un moyen singulièrement économique de reboiser les pays arides et dénudés.

Les glands appelés à former une truffière doivent être des glands *truffiers* sélectionnés, c'est-à-dire des glands produits par des chênes appartenant à des truffières en rapport.

D'autres arbres que le chêne favorisent le développement de la truffe. Le noisetier, le charme, le pin, l'orme. Mais le chêne, surtout le « chêne Jeure » est son arbre de prédilection; il ne crée pas le précieux tubercule mais il l'attire, le favorise, le féconde, le développe, et peut s'en dire le père. La meilleure truffe est celle du chêne Jeure, à la croissance lente, à la longue durée, à l'ombre légère et aux rameaux discrets.

Après le choix de l'arbre et du terrain, il reste à préparer le sol et à soigner le chêne. Le terrain reçoit un labour peu profond, n'atteignant jamais le sous-sol.

Dans les sillons de la terre labourée on sème des glands truffiers en novembre ou en mars seulement. Ces glands sont mis à un mètre au plus sur les lignes qui sont espacées elles-mêmes de deux mètres.

Vers quatre ou cinq ans les jeunes chênes marquent, c'est-à-dire indiquent les truffières en formation à leur pied. Signe infaillible, la terre s'effrite, s'appauvrit de toute végétation. Quand les chênes en croissance étendent une ombre trop épaisse, on les taille pour que l'air et le soleil viennent baigner, jusqu'au pied de l'arbre, tout le sol environnant, on appelle ce travail « éclaircir la truffière ».

Entre les allées, on emploie comme culture intermédiaire blé, seigle, orge, sainfoin. On bine les truffières mais on ne les fume jamais. Le binage est léger comme le labour est superficiel.

Les chênes truffiers viennent à souhait dans les vignes et les vignes aiment leur voisinage comme si elles pressentaient que leur vin doit arroser un jour les poulardes et les perdreaux, les terrines exquises, les pâtés délicieux que la truffe embaume.

Un chêne commence à produire de six à dix ans. Sa production augmente jusqu'à trente ou quarante ans, puis elle reste stationnaire et enfin diminue. Il continue à donner des truffes tant qu'il continue à vivre. Tels ces vaillants ouvriers dont le travail ne cesse et dont la pensée ne s'éteint qu'à la mort.

Quand la sève truffière est épuisée on possède une forêt d'une belle valeur.

La France produit annuellement environ 2.000.000 de kilos de truffes dont 500.000 s'en vont à l'étranger. A 20 francs le kilo, c'est un revenu annuel de 40 millions, joli denier !

Que l'on ne me reproche pas tous ces détails. La truffiçulture, en quelque sorte, c'est l'éducation de la truffe et, j'en appelle à tous les gourmets, on s'intéresse toujours à l'éducation de ceux qu'on aime.

Comme tout ce qui est exquis et renommé, la truffe a ses truqueurs et ses falsificateurs ; il y a de fausses truffes comme il y a de fausses tiares. Voici d'abord le paysan périgourdin qui, très madré avec son air bonasse, change fort habilement la forme et le poids des truffes qu'il apporte au marché.

Ronde et pesante, vous diriez une belle truffe sortant du sol, vous admirez

Cochons, d'après une lithographie de A. Adam.

et vous payez. Mais en lavant vos tubercules, vous enlevez une argile trompeuse, adroitement soudée à la truffe au moyen de chevilles, de brindilles et d'épines. Avec le paysan périgourdin il n'y a pas de truffe sans épines.

Maintenant, ô Gourmets mes frères, quand vous entrerez chez un grand marchand de truffes, avant d'ouvrir votre porte-monnaie, ouvrez l'œil, ouvrez les narines et fermez les oreilles aux boniments fallacieux.

Ici, sachez-le bien, toutes les truffes sont du Périgord, c'est entendu, c'est réglé, c'est classique. Ne parlez par au marchand de truffes du Dauphiné, du Lot, de la Bourgogne, il n'y en a pas, il n'en vend pas, il ne les connaît pas. Allez-y de votre innocence et de votre bourse. Toutes ses truffes à lui sont du Périgord comme tous les nègres sont du Soudan et tous les Chinois de Pékin...

La vérité est que si toutes les truffes, vendues comme telles, étaient du

Périgord, tout le département de la Dordogne ne serait qu'une truffière!

Quelques habiles commerçants ont imaginé de faire trois catégories de conserves truffées : « Pures et belles Truffes du Périgord » pour les clients qui ne boudent pas devant la facture ; mélange à demi satisfaisant de « Truffes du Périgord » offert aux amateurs de bon marché ; enfin rebut de « Truffes du Périgord » mêlé à des truffes étrangères pour les profanes et vaniteux amphitryons, uniquement soucieux de servir des plats sensationnels, comme si une dinde bourrée d'excellents marrons n'était pas cent fois préférable à une dinde farcie de mauvaises truffes.

Ne vaudrait-il pas mieux simplifier les choses en ne vendant — à haut et juste prix — que de bonnes et vraies Truffes du Périgord?

Un jour, on demande à Henri IV comment il s'y prend pour « rouler » tous les diplomates étrangers.

— Mais, répond le rusé béarnais, c'est tout bonnement en leur disant la vérité. » Très joli, n'est-ce pas, pour un gascon?

Je questionne, un jour, un marchand de truffes à propos de la brillante prospérité de son commerce, désespoir de ses malheureux concurrents.

— C'est tout simple, me dit-il, je réussis parce que, en réalité, je ne vends que de bonnes et de vraies Truffes du Périgord. Ma franchise, c'est mon succès. » Charmant pour un marchand de truffes?

Et il ajoute : « On le sait, on vient, on achète, on est content, on le dit, on le répète et l'on revient. Et c'est ainsi que la reconnaissance des gourmets, surpris de rencontrer un commerçant d'intelligence et de bonne foi, m'attire de nouveaux clients. Il ne m'arrive jamais de vendre une Truffe de la Bourgogne ou du Lot pour une Truffe du Dauphiné, et une Truffe du Dauphiné pour une Truffe du Périgord. »

Sans nul doute une bonne Truffe de la Dordogne peut se reconnaître à la forme, à la couleur et surtout au parfum, mais combien de fois une truffe vulgairement inodore emprunte de douces et d'éphémères senteurs au contact voulu de belles truffes naturellement parfumées.

Importante et délicate la conservation des truffes : la mise en boîte et le traitement d'Appert constituent le mode le plus efficace et le plus simple.

C'est la méthode habituelle des ménages périgourdins dont les conserves délicieuses l'emportent de beaucoup sur les meilleures conserves industrielles.

La préparation en est très simple : lavées, brossées, épluchées, toujours choisies par catégorie de provenance ou similitude de parfum, les truffes sont mises dans des boîtes de fer blanc hermétiquement soudées et soumises au bain-marie, à une ébullition de trois heures.

Il serait ingrat de la part d'un gourmet et d'un périgourdin d'oublier ici l'intelligent animal qui excelle à découvrir la Truffe du Périgord : Le porc!

Et d'abord, il ne fouille jamais que les truffes mûres, respectant les autres. C'est vraiment curieux de le voir prendre le vent, aller et venir d'un pas triomphant, interroger l'horizon, appliquer son groin sur le sol qu'il flaire bruyamment et qu'il soulève avec ardeur, projeter vivement la terre

et les pierres, creuser un trou où repose la truffe... Devant la truffe, l'animal bien dressé recule et s'arrête, regardant son maître, attendant les fèves et les glands, sa juste récompense. Alors armé d'un pieu, le truffier extrait le précieux tubercule et le porc reprend ses fécondes recherches.

Va, porc vaillant au flair mystérieux, et sois fier du grand rôle que te confia la nature, car tu as bien mérité de l'humanité gourmande!

On a dit souvent que la science et la cuisine étaient sœurs : Voici que M. Matruchot, maître de conférences à l'Ecole normale supérieure, vient de communiquer à l'Académie des sciences la très importante découverte qu'il a faite relativement à la truffe.

Cet aimable savant a réussi à obtenir dans son laboratoire la germination des spores de truffes, si vainement cherchée. Jusqu'ici M. Matruchot a vérifié que les filaments obtenus sont identiques à ceux qui, en Périgord, vivent au contact du chêne truffier et y produisent des truffes.

Ces précieux filaments que l'on peut produire à volonté et en quantité illimitée pourront certainement être employés à rendre plus régulière et plus assurée la culture truffière, si souvent capricieuse.

Bonne nouvelle, pour les gourmets, et douce perspective pour les poulardes et les dindons...

O Truffe, amie des chênes et reine des festins, trônant dans les banquets officiels comme dans les soupers galants, tu mènes de front la politique et l'Amour.

Et cependant, plus modeste et plus odorante que la violette perdue dans la mousse des bois, c'est dans le sein même de la terre que tu caches le double trésor de ta saveur et de ton parfum.

Tu es la gemme sans rivale, plus précieuse que les topazes et les émeraudes. Brillat-Savarin t'a nommée le Diamant de la Cuisine, je t'appellerai, moi, la Perle noire du Périgord.

FULBERT-DUMONTEIL.

LE DESSERT

Je comprends très bien qu'un monsieur pas pressé et désireux d'examiner en détail toutes les maisons de chaque rue prenne l'omnibus;

Je comprends parfaitement qu'un monsieur qui « retient » difficilement une chanson aille dans un cabaret artistique de Montmartre, parce que là, il est sûr qu'on lui chantera la même pendant toute la soirée;

Je comprends... je comprends un tas de choses... même le russe... mais ce que je ne comprendrai jamais au grand jamais, c'est le monsieur qui s'impatiente parce que la sonnerie de son téléphone l'a dérangé inutilement!

Eh quoi! vous vous mettez en colère parce que, interrompant votre repas pour répondre : *c'est moi!* on vous susurre : *non, ce n'est pas vous!*

Vous avez alors un caractère bien mal fichu!

A quelle diable d'époque vivons-nous donc!

Trop de nerfs! trop de nerfs!

Tenez, chers abonnés, mes frères... je vais faire quelque chose pour vous... et si après ça, vous ne m'envoyez pas une bonne boîte de cigares (ce sont les bocks que je préfère... j'aime mieux vous le dire tout de suite, pour vous éviter l'embarras du choix), ce sera vraiment mufle de votre part.

Oui, je vais vous communiquer mon moyen de m'amuser pour pas cher.

Drin, drin, drin, drin, drin, drin... on m'appelle au téléphone.

J'y cours.

— Allô!... allo!

— Le 444-34, c'est vous?

— Parfaitement.

Ici, un simple détail : ce n'est pas moi du tout, le 444-34... moi, je suis mieux que ça, je suis le 444-44... mais comme je suis très poli, que pour rien au monde, je ne voudrais contredire quelqu'un, fût-ce quelqu'un que je ne connais ni ne vois... je réponds chaque fois qu'on me le demande — et on me le demande souvent :

— Oui, le 444-34, c'est moi.

— La pâtisserie Duflan?

— C'est ici.

— Bien.

Et le court dialogue se poursuit :

— Monsieur, j'ai ce soir un grand dîner de 18 personnes... je viens vous commander mon dessert.

— Attendez que j'inscrive.

Inutile de vous dire que je n'inscris pas plus que vous, en ce moment.

Après le temps matériel qu'il faut pour s'installer quand on veut écrire, je fais:

— Votre nom et adresse?

— Madame Machair... 11, place de la Concorde.

— ... Con...corde... allez!

— Deux bombes glacées.

— Quel parfum?

— Vanille et orange, l'une et...

— Attendez!... ille et o-range... et?

— Café-chocolat, l'autre.

— ... fé... colat... Ensuite?

— 3 douzaines de cerises glacées.

— ... rises glacées.

— 2 Saint-Honoré, à quarante sous.

— Quarante sous.

— 3 douzaines de quartiers d'orange glacées.

— 3 douzaines?

— 3 douzaines et 2 douzaines de gâteaux variés..... babas, choux, éclairs... riz... caramels.

— ... ramels, c'est tout?

— C'est tout.

— Pour quelle heure?

— Sept heures, très exactement.

— Oh! Madame... la maison Duflan est connue pour son exactitude... à sept heures, on sera chez vous.

J'y compte!

— Absolument.

— Bonjour, monsieur.

— Bonjour, madame.

— Et vous croyez qu'à l'idée de la gu... figure que fera cette bonne madame Machair, pendant tout son grand dîner, chaque fois qu'à son interrogation muette, l'extra lui répondra :

— Rien encore!

Je n'ai pas là de quoi me gaudir amplement... Qu'est-ce qu'il vous faut, alors?

Si vous trouvez que cette âcre satisfaction ne me dédommage pas de mon petit dérangement, c'est qu'alors vous possédez, comme j'ai déjà eu l'honneur de vous le dire tout à l'heure, un fichu caractère.

Félix Galipaux.

MENU

Néo-Mythologique

Potage crème Cérès
Melon d'Arménie — Olives saumurées
Sardines de Phalère
Daurade à la Béotienne
Agneau à la Palikare
Tourterelles et Ramiers farcis à la Junon
Côtelettes de chevreuil à la Diane
Oiseau du Phase rôti
Chaudfroid de Nymphes à l'Aurore
Bamiès à l'Arcadienne
Gelée de fruits de Vénus
Thrion grec
Amandes de Naxos
Figues de l'Attique

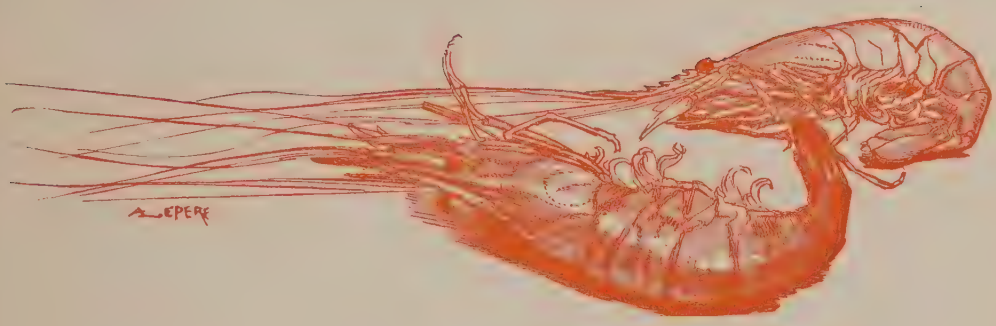
VINS

Porto vieux
Meursault
Corton
Samos et Malvoisie
Vin des Dieux et des Belles

CAFÉ
et
LIQUEURS VARIÉES

Rosolio de Corfou

Édité par Stern, graveur.



Composition et gravure de A. Lepère

LA CHEVRETTE

C'est un élégant crustacé, d'une taille généralement supérieure à la crevette commune et qui porte, sur le sommet de la tête, un rostre dentelé en scie.

La « chevrette » vivante est aussi diaphane et délicate que le homard est lourd et encroûté; mais, comme son voisin des rochers marins, elle passe, par la cuisson, au « rouge cardinal »; c'est le « bouquet » des gourmands.

Tout le monde connaît l'engin appelé « treille » ou « poussoir » dont on se sert, sur les plages de sable de la Manche et de l'Océan, pour la pêche des crevettes communes. Or, il y a quelque trente ans, la « chevrette » se pêchait ainsi, et en abondance, sur la côte de Saint-Jean-de-Mont, et tous les maraîchins y venaient, sans grand'peine, réclamer à pleins sacs leur provende journalière, que parfois, chemin faisant, rentrant à leurs « bourines », ils vendaient deux sous le litre aux habitants du bourg. Aujourd'hui, la « chevrette » a quitté les plages vendéennes de Fromentine à Sion, de Saint-Gilles aux Sables-d'Olonne et gîte dans les rochers de fond, à plus d'un kilomètre de la côte.

A quoi est dû cet exode ?

Les causes en sont peu connues. On peut cependant en rendre responsable, pour une large part, un engin de pêche qui, ici comme ailleurs, a contribué au dépeuplement de nos côtes : c'est la *drague*.

La drague est un vaste filet de fond que traîne, à l'arrière, la chaloupe de pêche. Passant et repassant dans les mêmes eaux, la drague entraîne tout dans ses mailles dévastatrices.

La pêche est plus fructueuse, mais combien plus meurtrière !

Notre frêle « chevrette », aux organes si ténus, en voit de dures dans le filet de la drague !

Elle y voisine avec des galets, du goémon, des débris de toutes sortes. C'est mutilée, à moitié écrasée, presque morte, qu'elle passe dans le vivier de la chaloupe.

Gourmands ! croyez-moi, faites fi de la chevrette draguée et réservez vos préférences pour celles de Saint-Jean-de-Mont, qui vous arrivera avec ses pattes, ses mandibules, ses antennes, merveilles de délicatesse et de transparence et d'une si belle harmonie de lignes.

Comment pêche-t-on la chevrette à Saint-Jean-de-Mont? Au moyen de deux engins : le *tavenet* ou rêt, et le *casier*. Le *tavenet* ressemble aux balances employées pour la pêche des écrevisses.

C'est un filet circulaire portant en son centre un appât et suspendu à une longue corde, munie d'un flotteur de liège.

Après avoir disposé un certain nombre de ces *tavenets*, le pêcheur va, en « godillant », d'un flotteur à l'autre, il tire la corde, amène les balances et saisit les « chevrettes », cette fois bien vivantes.

Actuellement, les *tavenets* sont presque entièrement remplacés par les *casiers*.

Ce sont des espèces de nasses en osier, lestées par une grosse pierre ou une brique qui les maintiendra au fond de l'eau. Ces casiers sont amorcés par des débris de crabes, de homards, etc., et restent en place toute la nuit.

Au matin, à marée montante, les pêcheurs vont « relever » les casiers, dont la place est marquée par le flotteur. On prend ainsi, par casier, 100 à 150 grammes de chevrettes. Saint-Jean-de-Mont comptant une vingtaine de pêcheurs possédant chacun de 30 à 40 casiers, on voit qu'il peut s'y pêcher une moyenne de 60 à 100 kilogrammes de « chevrettes » par jour.

Durant la saison balnéaire, une partie de cette pêche est consommée sur place, le reste est vendu de 3 à 4 francs le kilogramme, à deux commissionnaires qui l'expédient sur Paris, Nantes, Bordeaux, Biarritz.

P. Lallement.

PÊCHEURS DE CHEVRETTES

Composition et Gravure de A. Lepère

MENUS DE DÎNERS MAIGRES

par A. ESCOFFIER

FÉVRIER

Huîtres au Raifort
Potage bonne femme
Darne de saumon Suchet
Vol-au-vent garni de crême de morue aux truffes
Pilaw de sole aux petits pois frais
Œufs glacés au Paprika
Nonats frits à l'huile
Homard à la Parisienne
Soufflé au Parmesan
Charlotte de pommes
Ananas Orientale
Brioche mousseline

MAI

Melon Cantaloup
Velouté aux Crevettes roses
Truite froide au vin de Moselle
Mignonnette de sole au Paprika
Œuf à l'Indienne
Riz pilaw
Rougets grillés bordelaise
Cèpes rissolés aux fines herbes
Asperges au beurre fondu
Soufflé au Kirsch
Bombe royale
Mille feuilles
Fruits

OCTOBRE

Figues fraîches
Poutargue provençale
Soupe aux huîtres
Timbale de sole Nantua
Filets de Sarcelles en Salmis
Cromesquis d'œufs à la Crême
Pointes d'asperges au beurre
Dorades grillées Diable
Piments aux anchois
Salade de légumes
Poires Impératrice
Glace aux noix fraîches
Friandises

DÉCEMBRE

Caviar de Sterlet - Blinis
Tortue verte
Turbotin au Chambertin
Barquettes de laitance florentine
Quenelles de brochet aux queues d'Ecrevisses
Pâté froid d'anguilles à la mode du Couvent
Macaroni aux truffes (gratiné)
Rouge de rivière au Porto
Salade Impériale
Cardons à la Crême
Timbale de marrons Napolitaine
Mandarines glacées
Biscuits au Chocolat
Fruits

MENU DE VENDREDI-SAINT

Velouté d'Éperlans à la Dieppoise

Coquilles d'Huîtres à la Polonaise

Turbotin à la Bonne Femme

Mousselines de Rougets

Épigrammes de Filets de Soles
aux pointes d'Asperges

Aspic de Queues d'Écrevisses

Sarcelles rôties au jus de Bigarrade

Salade Rachel

Champignons à la Capucine

Abricots meringués

Bombe sultane

Desserts

VUE EXTÉRIEURE DES FORCERIES DE LA SEINE

LES FORCERIES DE FRUITS

Revêche à nos exigences capricieuses, la nature, en nous refusant la continuité ininterrompue des jouissances gastronomiques, avait compté sans l'ingéniosité du gourmand qui, tenace, a triomphé, avec l'aide de la science, de l'hostilité des éléments.

Nul ne l'ignore, de ceux qui fréquentent à Paris certains luxueux établissements de « restauration » réservés aux opulents, non plus d'ailleurs que de ceux, maîtres badauds, que l'ébahissement a cloués devant les vitrines de Potel et Chabot où, en toutes saisons, se dressent de fantastiques vergers, lourdes grappes de raisin aux grains immaculés, fraises et pêches à la peau de velours, poires ou cerises soyeuses et si brillamment colorées. Mais combien de ces admirateurs naïfs, combien même de fins gourmets savent d'où proviennent et comment sont obtenus ces produits merveilleux, véritables fruits de « terre promise » ?

Ils sortent des « Forceries ». Ce mot, sans être encore admis par l'Académie Française, est du moins un néologisme facile : il désigne des établissements où fleurs et fruits sont « forcés » à pousser avant leur saison naturelle, où la nature elle-même est « forcée » et vaincue par la science. Parmi les curieux établissements de ce genre que possède notre pays, les plus importants se trouvent dans la région du Nord, à Bailleul près de Lille, ou

dans l'Aisne, près de Tergnier ; un petit établissement viticole est installé à La Chevrette, aux environs d'Enghien. Enfin, aux portes de Paris, les « Forceries de la Seine » qui fondées, il y a peu d'années, à Nanterre, par l'importante maison Omer Decugis et fils, offrent un modèle d'organisation.

Ici ou là, les procédés peuvent différer dans le détail, selon la nature du terrain et aussi suivant que les primeuristes veulent obtenir des fruits plus ou moins beaux, plus ou moins précoces ; mais les principes d'installation restent les mêmes.

A Nanterre, chez MM. Omer Decugis, sur des hectares de terrain, s'alignent d'innombrables serres de 20 mètres de long sur 10 de large, sur une hauteur de 3 mètres. Bâties à deux versants et orientées du nord au midi, elles présentent une voûte régulièrement inclinée, compliquée de chapeaux mobiles, de ventouses latérales pour une aération opportune et minutieuse, de réservoirs extérieurs alimentés d'eau par de puissantes machines et prêts à déverser au moment voulu la fraîcheur salutaire. Des conduites de chaleur les parcourent dans le sens de la longueur, au nord comme au sud, conservant une température étouffante à nos faibles poumons. Et sous ces immenses verrières, c'est le jardin de rêve, le salon des raisins, Frankenthal, Alicante, Muscat, Gros-Guillaume, Gros-Colman, suspendant du sol au faîte, au milieu d'un feuillage impeccablement élagué, des grappes énormes que nul grain de poussière ne ternit, que nul insecte ne frôle. C'est le laboratoire des fées, où Gargantua se fût pourléché les lèvres.

A partir de novembre, les serres sont chauffées, soit par le thermo-siphon, soit par des bouches de vapeur ; une gradation sévèrement calculée règle la température intérieure, d'après celle de l'extérieur. Au début de 8 à 12°, elle s'élève pendant la floraison à 18° au moins, parfois jusqu'à 35. Au reste, une surveillance incessante, de jour et de nuit, s'impose; car il faut éviter tout à-coup, modeler son action sur celle de la grande ennemie, l'atmosphère. Puis c'est une fumure spéciale, une épaisseur de terre végétale de 1 mètre environ, quelques centimètres d'épaisseur de terreau pour maintenir l'humidité du sol, des engrais chimiques soigneusement choisis et appropriés à la région, souvent même une couche superficielle de paille qui réfléchit la chaleur du soleil sur le fruit et empêche l'évaporation... Et tout cela ne donne qu'une mince idée des sujétions imposées au « forceur ».

Une opération fort délicate est celle du ciselage des graines, qui se fait au moment où le grain vient de « nouer » et a la grosseur d'un petit pois. On élimine à peu près le tiers de chaque grappe pour laisser aux grains les mieux venus l'espace où ils se développeront à l'aise. Ce sont des femmes, minutieuses dentellières, qui sont chargées de manier les ciseaux fins, ténus, précis. La tête couverte d'une pittoresque marmotte, comme telle jolie baigneuse de Trouville, elles jettent un concert de notes chatoyantes parmi l'harmonie sévère des feuilles et des grappes. Leur coiffure sert à protéger le raisin contre le frottement des cheveux qui déposeraient sur le grain une matière grasse, susceptible de lui enlever sa fleur, sa « pruine ».

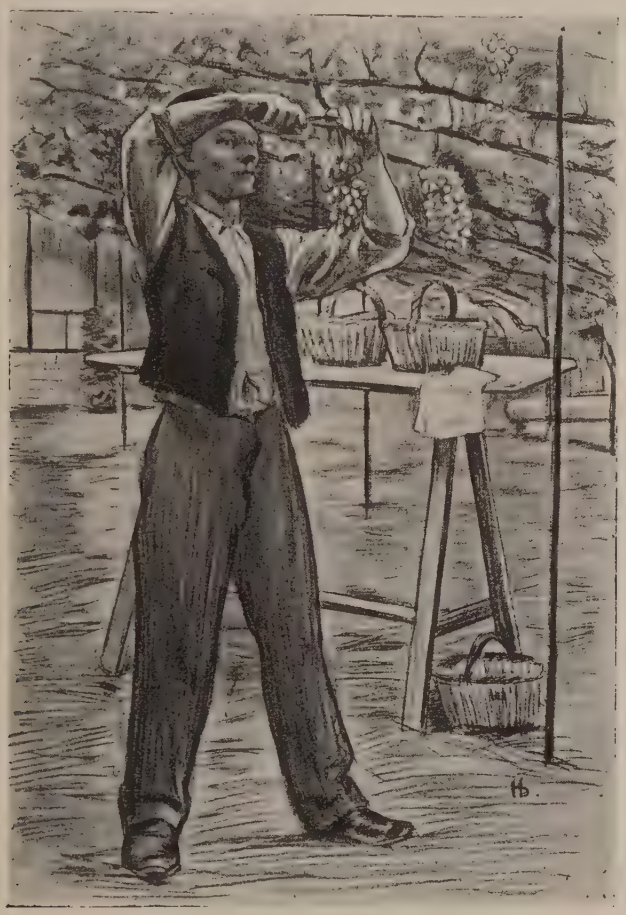
Après avoir passé par des alternatives cruelles, le « forceur » peut cueillir dès le commencement de juin, parfois même plus tôt, les premières grappes ; et comme il aura su « étager » le chauffage des serres de décembre à février, la production s'espacera afin de pouvoir rejoindre la récolte viticole des pays chauds, qui elle-même permettra d'attendre la venue de nos raisins français. Les produits ainsi obtenus atteignent des proportions quasi-fantastiques : les grappes de 1 et même 2 kilos, ne sont pas rares, on en signale de 4 kilos.

CISELAGE DES GRAPPES

Nous avons pu voir dans tout l'éclat de sa resplendissante maturité, aux « Forceries de-la-Chevrette », un pied de chasselas Napoléon portant fièrement 125 grappes au grain long, d'un blanc mat, ambré, à transparence lumineuse. Le poids moyen de ces grappes est de 2 kilos, elles se vendent jusqu'à 10 francs le kilo.

Les Anglais, qui n'aiment point être dépassés, détiennent, semble-t-il, le record du raisin forcé. Un amateur de Garston près Liverpool, M. Meredith, a obtenu en effet des grappes de 12 kilos par le procédé coûteux d'éliminations successives. Après avoir espacé les pieds de vigne de 1 m. 20, au lieu de 80 centimètres, il ne demandait à chacun d'eux qu'une grappe tous les deux ans. Non point d'ailleurs par esprit de lucre; car cette merveille de production artificielle était envoyée tous les ans à quelque haut personnage, roi, reine, empereur ou pape. Et M. Meredith était le plus heureux des hommes lorsqu'il obtenait du destinataire quelques lignes autographes de remerciement. *Trahit sua quemque voluptas !*

Pour la « forcerie » des fruits en revanche, nos primeuristes ne craignent guère de concurrence. Il suffit, pour s'en convaincre, de pénétrer dans une des serres de MM. Omer Decugis où pêchers, brugnonniers, cerisiers,



CUEILLETTE ET EMBALLAGE DU RAISIN

pliés en espalier, étendent leurs branches soigneusement taillées sur toute la surface des immenses verrières.

Après quatre mois environ de chauffage gradué apparaissent, vers la deuxième quinzaine d'avril, les premiers brugnons, les pêches éclatantes aux sphères rougeoyantes, les fraises énormes et si douces aux lèvres; puis les prunes charnues, les cerises de la grosseur d'un petit abricot, les figues mûres en mai, les poires William et les pommes Alexandre, qui viennent dès la fin juin aguicher le gourmet. Tous ces merveilleux produits, emballés avec une minutieuse précaution dans des caisses ouatées qui sont comme

des écrins, sont vendus aux grandes maisons de fruits et primeurs et de comestibles fins, pour aller de là, figurer sur les tables princières et opulentes. On a vu deux cerises précoces atteindre le prix de 22 francs, une pêche vendue au commencement de juin 29 francs (elle avait 32 centimètres de tour et pesait 360 grammes). Assez communément une douzaine de pêches est adjugée 130 francs, un melon 25 francs. Le prix normal du raisin est de 5 à 6 francs le kilo ; exceptionnellement on a enregistré le prix de 40 francs.

Et c'est ainsi que, grâce à des combinaisons savantes de « forcerie » et de « conservation », le gartronome peut avoir sous la main — sous la dent — à presque toutes les époques de l'année, les fruits savoureux dont la nature lui avait parcimonieusement mesuré la jouissance. Il reste à savoir s'il ne court pas, de par ses exigences mêmes, le risque de la satiété. Mais c'est là une question de psycho-physiologie que je préfère laisser aux Brillat-Savarin modernes le soin de résoudre.

R. Vèze.

L'ÉMONDAGE DES GRAINS

L'APÉRITIF, Composition et gravure de P. Gusman

L'EAU

Qu'est-ce que l'eau pour un gourmand ?

C'est un liquide incolore et inodore que l'on additionne d'un peu de menthe ou mieux encore de *Cédrat-Bol* pour le verser dans des bols de verre bleu, de cristal jaune irisé ou de Venise, afin de constituer un rince-bouche. On s'en gargarise, si l'on veut, mais, préférablement, on y trempe le bout de ses doigts, après avoir mangé des écrevisses, par exemple, ou tel autre mets salissant.

Les hygiénistes recommandent, au contraire, l'usage de l'eau comme breuvage, et ils ajoutent, facétieux, qu'il faut se servir d'*eau pure*.

Or, il n'y a pas d'eau pure. C'est une hypothèse de laboratoire que de supposer qu'il y ait quelque part de l'eau absolument pure.

Donc, en recommandant de ne boire que de l'*eau pure*, les hygiénistes se moquent du monde, ou bien, ils veulent tout simplement, par une ironie persistante et généralement mal comprise du public, conseiller de ne pas boire d'eau. La preuve, c'est que ces messieurs déclarent que l'eau doit être d'abord bouillie, puis battue : si l'on bat l'eau, après l'avoir bouillie, il est évident que toutes les poussières et tous les microbes de l'atmosphère ambiante se précipiteront dans cette eau momentanément purifiée par le feu, et qu'une minute après l'opération du battage elle sera redevenue aussi impure qu'auparavant.

Aussi, les hygiénistes prônent plutôt les eaux minérales, qui ne sont certes pas pures, puisqu'elles contiennent des sels et des alcalins.

Il n'y a donc pas d'*eau pure*, en réalité, et c'est une plaisanterie que de conseiller ce breuvage aux êtres humains.

Cela n'empêche pas l'eau d'être infiniment utile. A la navigation, par exemple : on n'imagine pas, en effet, des bateaux manquant d'eau sous leur carène. Mais la prévoyante Nature, afin d'avertir les hommes qu'elle desti-

nait l'eau à la navigation, et non à la boisson, a salé les mers et océans de telle façon que nul ne puisse y boire. Quant à l'eau, prétendue douce, des rivières, on sait trop que les décoctions des herbes aquatiques, et les défécations des poissons la rendent impotable. Il faudrait la distiller par procédés de laboratoire, et la Nature n'y est pour rien.

Je n'ignore point que ladite Nature, en fabriquant des nuages, et en les faisant crever, fournit une pluie d'eau relativement purifiée ; mais, du nuage à la terre, cette eau traverse les poussières atmosphériques et les fumées et les miasmes, avant d'atteindre les couches inférieures où nous habitons, et, dès lors, elle cesse d'être pure. Cependant, la bonne Nature, ayant donné aux marins l'eau salée, l'immense étendue des Océans pour y promener leurs bateaux, fait pleuvoir sur les navires, dans une atmosphère relativement indemne de miasmes (mais pleine d'iode et de sel quand même), de façon à ce que les matelots possèdent un liquide apte à laver le linge.

Pourtant, il faut le dire avec les plus éminents physiologistes, l'eau est indispensable à l'organisme humain, puisque nous sommes composés de 25 pour cent de matières solides et de 75 pour cent de liquides. Dès lors, l'eau apparaît comme un des plus importants facteurs de la vie humaine.

Reste la façon de l'absorber.

Il n'y a que les ignorants et les sauvages, qui, reprenant les us et coutumes du temps des Cavernes, ingurgitent bêtement l'eau nécessaire, par procédé direct, en prenant ce liquide à l'état brut.

Les civilisés ont maintes manières de se glisser dans le *tube*, si j'ose dire, l'eau utile à leur organisme.

Il y a l'apéritif. Dans l'apéritif lui-même, si concentré soit-il, et même à 72 degrés, existe de l'eau — mais de l'eau rendue inoffensive par l'alcool tueur de microbes, de l'eau distillée, de l'eau potable. De plus, dans l'absinthe, le vermouth, l'amer on le bitter, on peut impunément mettre de ce liquide plus ou moins glacé préalablement, et qui, s'il est nuisible dans la carafe, devient inoffensif dans le rude apéritif qui le nettoie de ses mauvais principes en un tour de main et de cuiller.

Après l'apéritif vient le potage qui contient beaucoup d'eau.

Puis, dans tous les plats, quels qu'ils soient, l'eau se présente, mais parée, pour ainsi dire, devenue odorante et exquise sous forme de jus et de sauces. Voilà une bonne façon de boire de l'eau. Encore un peu de ce coulis... ou de cette mayonnaise.

Et les vins, donc ?

La Nature, en faisant collaborer le soleil avec la pluie, sait transformer l'eau en breuvages délicieux qui, dans notre économie corporelle, introduisent les liquides indispensables, sans imposer à notre fin gosier d'intolérables souffrances.

Laissons donc aux primitifs et aux naïfs leur goût pour l'eau saumâtre, putride, typhoïdique et toujours insipide, et ne l'absorbons que sous ses variantes divines, qui s'appellent les nourritures et les boissons variées de goût.

En somme, lorsqu'un anémique a besoin de fer pour reconstituer ses forces, est-ce qu'on lui offre à dévorer une grille de son jardin, ou des rails de chemins de fer ? — Non, n'est-ce pas ?

On lui donne des aliments riches en fer, et son estomac fait le nécessaire pour transmettre ce fer à son sang.

De même, pourquoi vouloir ingurgiter de l'eau pure, là, directement, sottement, lorsqu'on peut en absorber tout autant, et même plus avec apéritif, potages, sauces, crèmes, petits verres de fine et Kummel ?

On peut à la rigueur en boire, si l'on est Espagnol, après du chocolat ; mais mieux vaut un bon verre de Porto ou de Xérès.

Récemment, des esprits ingénieux (et même ingénieurs) ont trouvé à l'eau un emploi auquel nous ne saurions trop applaudir.

Il s'agit de capter les cascades et chutes d'eau pour fabriquer de la force motrice. C'est ce qu'on appelle la *houille blanche*.

Cela est une excellente idée. Avec cette force motrice ainsi captée, on pourra fabriquer toutes sortes de choses utiles ou agréables. De plus, des gens, pauvres encore, pourront s'enrichir, et, devenus riches, augmenter le nombre de gourmands et gourmets délicats, dignes de s'asseoir à des tables augustes.

On verra, ainsi, que l'eau, déjà dévolue à fournir la matière première à la navigation, est force première également pour des industries diverses. On saura que l'eau, ce breuvage ridicule et sans saveur, peut devenir, grâce au génie humain, un incomparable trésor.

Déjà, cette destinée s'inscrivait dans les cuisines et offices, puisque l'eau est indispensable pour laver la vaisselle.

Et sans vaisselle lavée, il n'y a pas de bon repas.

Donc, ne soyons pas injustes pour l'eau, en temps que subalterne, mais jamais, jamais, entendez-vous, ne l'élevons à la dignité de breuvage!

Émile Goudeau.

NID D'ALOUETTES A LA PONTCHARTRAIN
M. Fouquet, *Médaille d'or*

AUTOUR DES EXPOSITIONS CULINAIRES

Après vingt années d'existence, on entend encore se poser cette question qui, au premier abord semble paradoxale : Quelle est, au point de vue de la saine pratique, l'utilité des Expositions culinaires?

Cette utilité se comprend selon les points de vue, et selon la façon dont on envisage ces manifestations annuelles qui ont aujourd'hui leur place marquée au *memento*, comme toute autre manifestation artistique, et un public aussi nombreux qu'empressé et toujours fidèle.

Leur création, issue du mouvement qui, en 1878, secoua la torpeur où la cuisine semblait s'anéantir, a marqué le point d'une ère nouvelle, d'une transformation qui, pour être lente, ne s'en accuse pas moins chaque année, et d'une belle envolée vers l'idéal.

A l'indécision compréhensible des organisateurs de la première heure, a succédé une orientation puissante et sûre, qui permet d'escompter déjà les résultats qui sont fondés sur elles.

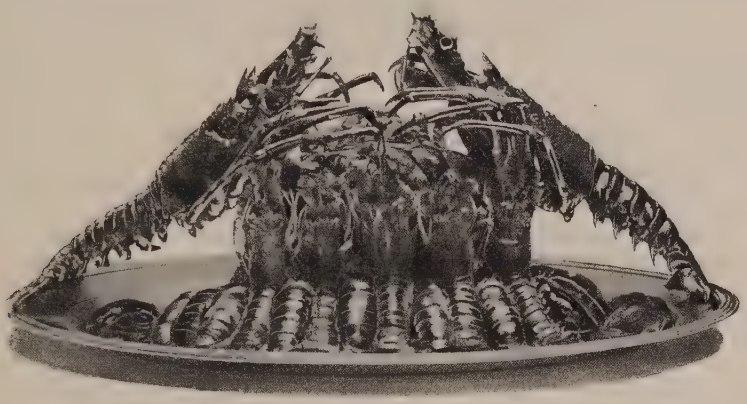
Par ces Expositions, nées autour de l'*Art culinaire* et qui, par lui, prirent un essor vainqueur, bien des talents naissants qui seraient restés obscurs ont trouvé le moyen de se produire, et les talents sûrs et mûrs s'y sont affirmés plus hautement. Grande fut donc leur utilité, puisque, en suscitant l'émulation, elles réduisaient à néant les injustes récriminations des contempteurs nés de notre cuisine nationale.

Non sans raison, on a reproché aux premières Expositions culinaires de trop sacrifier au décorum, au détriment de ce qu'y venait chercher le public gourmand; c'est-à-dire de la cuisine vraie et bonne, n'abritant pas son caractère factice sous le pavillon d'un fallacieux décor.

C'est que, à cette époque, se maintenaient vivaces encore les traditions du règne napoléonien, et que les chefs d'École d'alors, élevés au milieu des splendeurs culinaires de l'épopée impériale, des éblouissantes mises en scène gastronomiques dont se garde l'impérissable souvenir, eussent cru déroger et laisser se ravaler la cuisine, en la disjoignant des principes artistiques posés par Urbain Dubois.

Par la force des choses, et en raison même des modifications survenues, de la simplification apportée dans la façon de vivre, la génération nouvelle comprit qu'elle devait elle-même simplifier ses méthodes, et rompre avec des traditions qui ne pouvaient désormais qu'enrayer la fécondité de ses forces créatrices; que le salut était dans l'étude de la cuisine vraie et scientifiquement définie; que le fond devait l'emporter sur la forme, et qu'en répondant ainsi à ce qui est son but constant, elle aurait autant et plus de séductions qu'entourée des complications artistiques, imposées par les exigences et le luxe de temps révolus.

Mais a-t-on pu constater par ces Expositions successives, que la cuisine ait réellement progressé? Parmi les milliers de plats soumis à l'examen du



LANGOUSTES
M. B. Durand, *Hors Concours*

public, a-t-on pu discerner quelques idées originales, quelques conceptions neuves, quelques innovations hardies? Les uns disent oui; les autres affirment que non.

En vain, me déclarait un jour un amateur, j'ai cherché dans toutes les Expositions culinaires, le plat inédit jamais vu, pas connu, qui donne l'irrésistible idée de le déguster.

« Inédit », est un terme qui effraye un peu ceux qui en comprennent le sens, un grand mot très difficile à justifier pleinement en matière de cuisine, et il n'est rien d'annoncé comme inédit, qui n'ait un point de rapprochement quelconque avec d'autres sujets séculairement connus. Un changement de forme, une modification dans le dressage, une transformation même du fonds savorique, ne suffisent pas à justifier ce vocable; et tant que des produits nouveaux ne seront pas mis à la disposition de nos cuisiniers, il n'y aura pas d'inédit dans la pleine acception du mot.

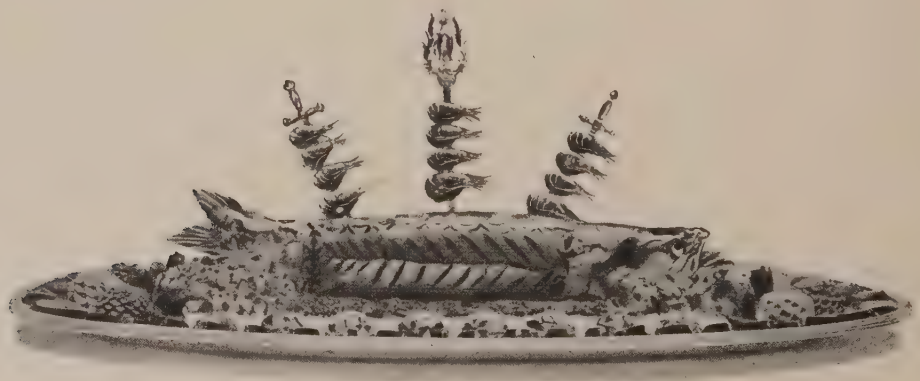
Sans comporter de l'inédit, dans le sens absolu, une Exposition culinaire peut donner au professionnel un aperçu des progrès réalisés d'une année à l'autre, parce qu'il le trouve dans la minutie des détails, dans le *rien* qui passe inaperçu aux yeux du public qui ne juge qu'en surface. Mais ce pro-

CANARD AU FOIE GRAS
M. A. Savetier, *Médaille d'or*

grès existe, il est réel et incontestable, malgré la loi formelle qui impose au professionnel comme au profane, de regarder des mains, toucher des yeux, et déguster en imagination.

On songea un instant à équilibrer le succès des Expositions culinaires sur des séances de dégustation : chose irréalisable dans la pratique, et pour de multiples raisons, dont la moindre est qu'il serait matériellement impossible aux exposants de renouveler constamment leurs travaux. La dégustation est possible pour quelques produits que des industriels désirent faire connaître, mais impossible pour les pièces de cuisine faites pour être vues, mais non touchées.

Son utilité est-elle d'ailleurs démontrée? A notre avis, la seule présentation d'un mets suffit à prouver que sa succulence répond à sa fin artistique. Là où se révèle l'adresse et s'affirme le goût, le talent supérieur qui consiste à créer l'harmonie des saveurs, à allier suprêmement le Beau et le Bon est certain.



TRUITE SUR CANAPÉ
Anonyme, *Diplôme d'honneur*

Le public serait-il convaincu que la cuisine française est en progrès réels, si on lui donnait le spectacle de brigades culinaires, évoluant sous ses yeux avec une discipline militaire, révélant le tour de main porté à la plus absolue perfection, exécutant avec une prodigieuse adresse et la maëstra qui est le propre de nos praticiens, des plats merveilleux dont, comme César de Bazan, il n'aurait que l'odeur?

Mais pourquoi exiger ici, ce que l'on n'a jamais pensé à demander ailleurs? Est-ce que le public qui visite les salons de peinture et de sculpture, ne se contente pas de juger le talent de l'artiste par la valeur de son œuvre? A-t-on jamais eu l'idée que le peintre devait brosser sa toile devant le public ou que le sculpteur s'attaquât, devant la foule, au bloc de marbre que vivifie son génie?

Peinture et sculpture ne sont que pour la joie des yeux et ne donnent que

BÉCASSES
M. Kaczmarkiewicz, *Diplôme d'honneur*

l'impression qui se ressent en face de ce qui est beau, tandis que la cuisine y ajoute la sensation matérielle, le plaisir que nul ne dédaigne, et qui est l'un, sinon le plus vrai de la vie.

Dans tous les cas, on peut constater que, d'année en année, la cuisine tend de plus en plus à la simplicité, qu'elle se débarrasse de toute surcharge inutile, de tout décor oiseux, qu'elle va résolument à ce qui est sa caractéristique absolue : la sincérité.

C'est aux Salons culinaires qu'il faut attribuer l'heureuse initiative de cette transformation souhaitée; c'est là que, pour la première fois, apparut au public la grande et belle cuisine française, dans toute sa pureté originelle, dans sa plus haute expression classique, dans la beauté d'une présentation simple et impeccablement correcte. C'est là que s'affirma orgueilleusement sa vitalité féconde, l'immensité de ses ressources, et l'éternité de sa gloire...

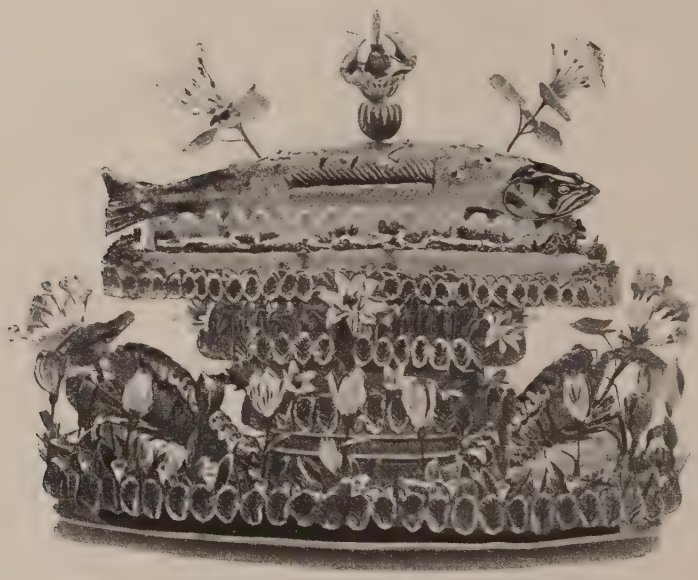
Quand, en 1898, surgit ce premier *Salon Culinaire*, sous l'inspiration de *Docquet*, un nom qui mérite d'être retenu, ce fut un émerveillement et une admiration enthousiaste. Ce fut la plus belle, la plus grandiose quoique la plus simple, de toutes les manifestations culinaires, et il fut permis d'espérer

que ce Salon serait le foyer vivificateur, l'Ecole où viendraient se chercher les enseignements fructueux et l'inspiration. Mais les hommes ne sont pas éternels...

Le reproche le plus réel à adresser aux *Expositions Culinaires* qui sont absolument indépendantes du *Salon Culinaire*, est de tenir leurs portes ouvertes trop longtemps. Bien éphémère est la durée d'une pièce de cuisine, et quand l'attente a posé sur elle le terne de sa patine, une chose admirable dans sa fraîcheur, devient une horreur à soustraire à la vue du public.

Mais le but même poursuivi par les organisateurs des Expositions culinaires actuelles, leur en impose la rigoureuse nécessité, attendu que les bénéfices qui en résultent sont pour la création d'une Maison de retraite. C'est une idée noble et un but hautement humanitaire qui honore à la fois, et ceux qui en ont entrepris la réalisation, et les modestes ouvriers qui, par leurs travaux réunis, apportent chaque année une pierre au monument, où, peut-être, viendra s'abriter leur vieillesse.

ROBERT D'ARDEUIL



TRUITE SUR TRONE
M. Joulin, *Grand Prix*

Jules Chéret pinxit

Imp. Chaix & Cie

Déjeuner du 18 Octobre 1903

Huitres Victoria

Paupiettes de Soles à la Grimaldi
Noisettes de Pré-Salé à la Parisienne
Selles de Chevreuil à la Cumberland
Poulardes à la Néva

Granités à l'Orange
Sorbets au Kirsch

Perdreaux rôtis flanqués de Cailles
Foie gras frais à la gelée de Porto
Cœurs de Laitues à la Russe
Petits pois à la Française
Cardons à la Bordelaise

Glace Lavallière
Paille feuilletée

Un potage 4 sous — un aloyau 5 sous — pain deux sous, total : 11 sous.
(D'après la lithographie de Bouchot.)

LE RIRE A TABLE

Philidore et Hipéron. — Une table sérieuse.
La table de Gurgulus. — Philosophie du rire. — Le sourire de Monselet.
Montesquieu et Fontenelle. — Opinions subtiles.
Fantaisie du Jury dégustateur.
Le premier repas et le premier sourire. — Conclusions.

Faut-il rire à table? demandait la belle Philidore au docte Hipéron, mon ami.

— Hé! répliqua celui-ci, cela dépend!

Hipéron n'est jamais embarrassé. Son « cela dépend » résout tout, et même davantage.

Et c'est trop peut-être ou pas assez.

D'abord quelles sont les tables où l'on peut, ou non, rire?

Sont-ce celles où l'on mange, ou bien celles où l'on cause? Ou, s'agit-il de la Table idéale, celle où l'on cause et où l'on mange, *également?*

Puis, le rire est-il un de ces états qu'on puisse, ou qu'on doive, à table, prévoir ou « organiser » d'avance?

La belle Philidore, sans s'en douter, soulève un univers, en soulevant une telle question. Mais Hipéron manque de vaillance, en l'esquivant.

Il est des tables sérieuses — c'est-à-dire sérieusement gourmandes — où la satisfaction est tellement profonde qu'elle ne monte jamais à la surface.

Telle est la table de Gurgulus, mon voisin de campagne.

Tout y est dressé suivant le rigorisme des traités savants. Les mets s'y succèdent, lents et grandioses, dans une atmosphère solennelle, semblables à des théories de grosses planètes, balancées le long d'un orbe majestueux.

Seuls, des bruits de mastication raisonnée et de gougloûments sincères, ponctuent ce silence des hautes altitudes gastronomiques.

Ne pensez pas, cependant, que Gurgulus ait, en ces matières, la compétence d'un Grimod de la Reynière, dont les repas visaient aussi à la majesté de composition.

Gurgulus ne sait pas au juste pourquoi ce qu'il mange lui paraît bon, et n'analyse pas la succulence subtile des choses.

Il lui suffit que l'ordre et la marche, autant que la qualité, aient été observés suivant les règles immuables, les règles de *fond*, pour qu'il absorbe en conscience.

Son estomac est un réservoir à écluses automatiques, et de belle capacité, qu'à certaines heures très certaines, il lui faut garnir d'éléments de premier choix. Il en connaît les dimensions, et le garnit chaque fois comme il convient, par un nombre déterminé de bouchées, qu'il compte peut-être, en passant, pour se distraire.

Ce n'est pas sa langue qui est gourmande, c'est son œsophage, et peut-être, un peu, aussi, je crois, son pylore. En ces abîmes, le paradis infernal gourmand dévoile sans doute des joies inconnues et lointaines.

Dans ces conditions, Gurgulus ne peut vraiment rire, et ne rit pas en effet — du moins par les expressions d'usage. Mais son estomac connaît des gaîtés dont nous n'avons qu'une idée confuse.

Quant aux convives, respectueusement rangés autour du Maître, ils s'efforcent de comprendre le mystère, pour s'en rendre dignes à leur tour.

C'est Birothon qui lui verse à boire, quand il lève le verre et Tourtinas qui lui passe le sel, dont il use fort — preuve de papilles dures.

Je dus dîner chez lui l'autre jour, et j'ai beaucoup souffert en gardant un sérieux conforme. Rien n'est pénible comme de ne pouvoir cueillir le rire défendu.

Je ne sais pourquoi en causant de ces choses, le sourire de Monselet, du gourmet de lettres (1), indulgent, spirituel, et bon comme ce qu'il savait apprécier — me poursuit comme un symbole.

Peut-être réalisait-il vraiment le type du dîneur aimable. Si peu que je l'aie connu, j'ai subi, comme tout le monde, le charme de cette physionomie épanouie, qui savait rire, à table, comme il faut y rire, doucement, simplement, sincèrement.

A table, la première nécessité d'état est la quiétude, la paix, cette paix qu'on ne peut obtenir qu'après avoir chassé les soucis, armée morose toujours à l'assaut de nos pensées.

C'est donc une victoire, que représente la paix conquise. Et toute victoire comporte l'expression d'une joie.

Ainsi, le visage riant est, à table, une preuve et un exemple d'énergie morale.

Il ne faut pas cependant que la tranquillité ainsi obtenue légitimement, soit à son tour troublée par l'excès de la joie qu'elle autorise.

Le rire excessif déforme le visage, coupe la respiration, agite la poitrine et enroue.

Quand même il semblerait supportable, à titre exceptionnel, à la fin du repas, sous prétexte qu'alors il « active la digestion », il n'en est pas moins contraire à toute hygiène durant l'heure des préhensions gustatives.

(1) Le sourire de Monselet m'a semblé se rapprocher beaucoup de celui que les estampes nous ont laissé de Brillat-Savarin.

Le dicton populaire, ici, n'est guère applicable qu'aux repas populaires, où les mets sont apprêtés, servis et appréciés d'une façon élémentaire.

Dans une réunion où le service représente des valeurs d'efforts et de composition supérieurs, les convives doivent s'en rendre dignes par une attention et une retenue permettant l'appréciation la plus intelligente possible.

L'effet joyeux des repas est, pour le surplus, de généralité évidente. L'activité intérieure provoquée détermine des chaleurs et, par suite, des « évaporations dont le « bouillonnement » du rire semble une image conséquente assez logique. Dans une curieuse comparaison, Azbel assimile le rire à une sorte d'ébullition.

Et ce rire inextinguible dont parle Homère, celui « qu'on ne peut arrêter, et qui suscite dans les flancs, dans la gorge et dans toute la personne, une convulsion dont nous ne sommes plus les maîtres », répond parfaitement à cette observation du philosophe moderne.

On ne saurait cependant préciser trop, en ces physiologies discrètes. Car, si la gamme infinie des rires est relativement facile à établir, combien malaisé le classement des mets susceptibles de les provoquer !

On assure que la viande de lièvre attriste, et que celle du lapin fait rêver ; mais qui nous indiquera les légumes folâtres, ou les chairs hilarantes ?

La cuisson et la préparation culinaire tendent du reste à neutraliser les actions spéciales dans un équilibre de saveurs nouvelles. L'oignon ne fait pleurer qu'à l'état cru.

L'action des breuvages est moins contestable. Le vin, surtout, a droit à la couronne de joie. Ses couleurs rutilantes ou moirées, portent des rires de lumière et de spiritueuse chaleur, que l'on convertit facilement en rires humains.

Quel visage assez dénué d'expression peut résister à l'impression riante d'une coupe de champagne fraîchement emplie ?

Cette mousse d'or qui pétille, n'est-elle pas le rire même ?

A la suite d'un repas que donnait Titon du Tillet, vers 1750, et auquel assistaient Montesquieu, de Sivry (1), Destouches et Fontenelle, l'un des convives poussa un grand éclat de rire que rien de plaisant dans la conversation ne paraissait avoir provoqué.

Et aussitôt de deviser du Rire et de ses causes.

Destouches rappela qu'Aristote appelait le rire une « difformité sans douleurs », et voulut démontrer que le phénomène a sa source dans une joie raisonnée ; opinion que Fontenelle combattit, ainsi que Montesquieu. Ce dernier alla jusqu'à prétendre que le principe du Rire est l'orgueil, l'orgueil s'applaudissant lui-même, etc...

(1) *Traité des causes physiques et morales du Rire,* relativement à l'art de l'exciter — opuscule attribué à Poinsnet de Sivry (1768).

Il est fort probable que cette controverse pleine d'imprévu, sans doute, et subtile au delà de toute critique, dut singulièrement nuire à l'appréciation du menu.

Aussi l'a-t-on oublié, ce pauvre menu, pour ne se souvenir que des paroles qui l'ont illustré. Et voilà l'inconvénient des dîners où l'on cause trop. La gastronomie y perd tout ce que la littérature y gagne.

Donc, à excellente conférence, mauvais repas.

Et la preuve, dirait notre docte ami Hipéron, c'est que Montesquieu et Fontenelle moururent à peu de temps de là.

Il est vrai que Fontenelle est mort à cent ans, ce qui excuse bien des conférences et exige de nombreux repas !

Mais de quoi parler, à table, pour rire comme il convient, de ce qui convient ? Après l'inévitable prélude sur la température, le dernier geste de l'acteur en vogue, et le banal fait du jour, doit-on imiter les causeurs du dîner de Montesquieu, qui oubliaient leur menu dans la philosophie, ou ceux des dîners fameux de Grimod de la Reynière, qui occupaient la plus grande partie de leur conversation à la discussion des mets présentés ?

Peu importe, pourvu que l'heure soit agréable, à en juger par la plaisanterie que le « jury dégustateur », fit un jour, à Grimod lui-même en lui mettant sur son assiette le menu suivant :

MENU

pour le grand déjeuner de Monsieur

LE LUNDI 16 NOVEMBRE 1816

DEUX POTAGES

Mitonnage à l'eau de rivière. — Consommé à la chandelle.

DEUX HORS-D'ŒUVRE

Têtes d'épingles au verjus. — Rognures d'ongles au naturel.

QUATRE ENTRÉES

Cervelles de cosaques à la poulette. — Semelles de bottes en partie de plaisir.
Yeux de lapins en demi-deuil. — Timballon garni d'entrailles de tigre.

UN RELEVÉ

Tête de chameau à la financière.

QUATRE ENTREMETS

Pommes de pin à la ménagère. — Salade de sensitive à l'huile vierge.
Chaussons de laine en beignets. — Croquettes de fil à coudre.

DESSERT

Huit assiettes pour fruits et sucreries fines, telles que noix de galle, os de sèche de Marennes et noyaux de cerises de Montmorency.

Pour ornement du plateau de Monsieur, deux balais de bouleau dans deux beaux vases de *moiré* métallique, et le joli petit buste de M. d'Aigrefeuille, avec sa couronne de gimblettes toutes fraîches.

Malgré l'intention de critique évidente de cette rédaction hautement fantaisiste, destinée à réagir contre le vocabulaire emphatique de certains menus solennels, il est présumable que Grimod, un moment surpris sous cette lecture, fut le premier à en rire.

Car, comme tout véritable gourmet, l'illustre fondateur de l'*Almanach des Gourmands* savait apprécier cet assaisonnement du repas : le rire, corollaire de ce sel de la conversation : l'esprit.

Maintenant, puisqu'il faut conclure, pour plaire à Philidore, et confondre Hipéron, pourquoi ne pas rechercher la solution de la question dans ses origines mêmes ?

La vie est-elle autre chose qu'un cercle, dont le point d'arrivée touche au point de départ ?

La première scène gastronomique mentionnée par l'Histoire est devant nous :

Eve goûtant la pomme devant Adam ; puis, tous deux consommant les restes de ce mets aussi naturel qu'exquis, paraît-il, tel est le tableau.

Quant au Rire on le devine, instinctivement, épanoui à la façon des zoographies de Rabier, sur la face maligne du troisième personnage, j'entends le serpent.

Compris ainsi, le rire dans les repas aurait une origine diabolique dont la fatalité ne serait pas sans comporter des méditations suggestives...

Mais, outre que, malgré ses apparences de possibilités, la philosophie gourmande du fait soit discutable — car le serpent ne mangeait rien, lui ! — on peut penser, hardiment, que ce rire fut précédé de celui d'Eve.

Car il est écrit qu' « elle trouva le fruit bon ». Et l'on ne voit vraiment qu'une qualité propre à traduire l'expression que le charmant visage de notre première Mère dut emprunter à cette découverte : celle de riante.

Sans doute ce n'était pas le rire, tout court, grossier, ou brusquement « perlé » ; mais, probablement, et simplement, le Sourire, ce sourire de la surprise féminine, que la satisfaction accompagne et irise, où le regard s'étonne de sa luisance soudaine, où les lèvres entr'ouvrent et relèvent leurs commissures roses comme des draperies opulentes, derrière lesquelles les dents alignées éclatent de joliesse curieuse et d'appétitive blancheur.

Ah ! Eve éternelle, et vous, ses filles, divinement humaines, c'est vous, c'est bien vous, qui nous l'enseignez, le rire délicieux, le rire de la pomme, le rire gourmand !

CHATILLON-PLESSIS.

REPVBLIQVE FRANÇAISE

Aug. Gorguet pinxit. Stern, graveur

7 Juillet 1903

Consommé Renaissance

Crème Alexandra

Cantaloups frappés au Porto

Truite Saumonée Vénitienne

Selle d'Agneau à la Maintenon

Poularde du Mans à la Royale

Foie gras à la Périgourdine

Sorbets au Kirsch

Punch à la Romaine

Cailles flanquées d'Ortolans

Canards Rouennais glacés

Salade Rachel

Asperges d'Argenteuil sauce Mousseline

Petits Pois à la Française

Glace Indienne

Gâteaux feuilletés

J'AI TROIS SOUS !

D'après la lithographie de H. Daumier

LA TABLE AU JOCKEY-CLUB

La table est, au Jockey-Club, l'une des parties de la vie matérielle les plus soignées, les plus élégantes, les plus irréprochables. Ce n'est pas seulement que la cuisine y soit excellente, c'est encore et peut-être surtout que le service est admirablement compris, tant en ce qui concerne la tenue des gens que la façon dont le couvert est dressé, avec une superbe argenterie et des accessoires d'une impeccable correction.

Rien de clinquant, toutefois, de tapageur, de prétentieux. C'est d'une simplicité cossue et distinguée qui a vraiment très grand air et qui donne l'impression d'une très bonne maison particulière plutôt que d'un cercle. Il en est de même pour la cuisine, qui tout en étant de premier ordre et telle que les plus difficiles auraient toutes les peines du monde à formuler à son sujet une critique justifiée, n'est ni trop recherchée ni compliquée outre mesure. Les menus, toujours très bien compris, sont fort simples, quoique assez copieux ; nous en reproduisons plus loin un fac-simile.

Le dîner est servi par petites tables et à prix fixe. Il coûte 8 francs sans le vin. Néanmoins, il y a un menu séparé, infiniment moins complet d'ailleurs, pour les membres du cercle qui désirent dîner à la carte. Ils sont très peu nombreux.

Chacun choisit sa place à la salle à manger suivant ses convenances et ses relations. On se groupe à son gré par tables de deux, de quatre, de six et même davantage, sans qu'il y ait à cet égard aucune règle fixe ni aucune continuité, sauf pour quelques habitués influents qui ont *leur* table, à laquelle nul intrus ne se risquerait de s'asseoir sans en être prié.

Il en est une, entre autres, d'une dizaine de couverts, celle du sport ou du Comité des courses, qui de temps immémorial est exclusivement réservée aux Pontifes de la Société d'Encouragement et dont ne s'approchent qu'en tremblant les jouvenceaux nouvellement admis.

On déjeune aussi au Jockey, mais non dans la salle à manger. Les déjeuners sont servis individuellement, sur des guéridons, dans un des salons de conversation, et à la carte seulement. Cela se passe entre midi et deux heures, généralement en petit comité, et c'est le moment où les potins vont leur train.

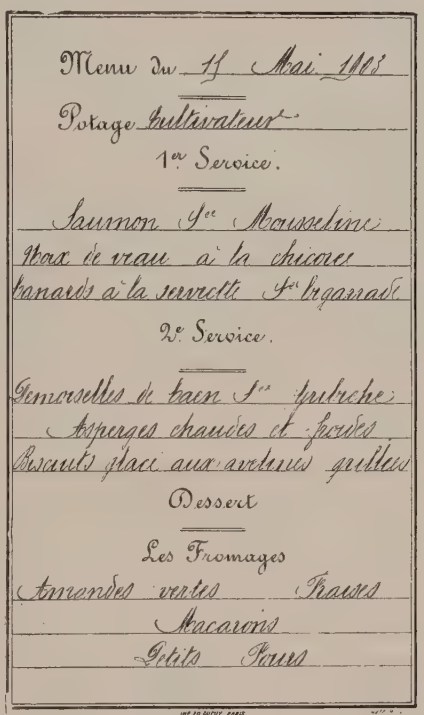
La surveillance de la table est confiée à l'un des commissaires du cercle, spécialement désigné pour ces délicates fonctions et qui a sous ses ordres directs, non seulement les maîtres d'hôtel, mais tout le personnnel de la cuisine et de l'office. Et ce n'est certes pas une sinécure que d'être commissaire de table. Se donner *gratis pro Deo* un mal énorme, travailler du matin au soir pour les camarades, et se voir sans cesse assailli de réclamations souvent des plus saugrenues, tel est le sort réservé à l'infortuné qui a l'imprudence de se laisser séduire par les côtés flatteurs d'une situation encore plus ingrate qu'honorifique.

Aussi ont-ils été rares au Jockey-Club les commissaires de table qui se sont éternisés dans leurs fonctions. On n'en compte guère que deux, depuis la fondation, qui aient conservé pendant un temps assez long leur mandat : M. de Maintenant et M. Jules Delamarre. Ce dernier en particulier restera célèbre dans les annales du cercle ; d'abord à cause de la durée de son règne, qui eut plusieurs phases brillantes, puis par sa merveilleuse entente de la tenue du Club, dans sa partie culinaire, qu'il dirigeait avec autant de soin, d'assiduité et de zèle que s'il s'était agi de sa propre maison.

Après la guerre, il fut le héros d'un petit épisode assez amusant, dont on se souvient encore, rue Scribe. Réintégré dans ses fonctions de commissaire de table, à la suite d'un essai aussi infructueux que coûteux qui avait un instant modifié les conditions du service de la cuisine, quelques-uns de ses jeunes collègues décidèrent de procéder solennellement à son investiture.

Rendez-vous fut donc pris pour le soir même à minuit. A l'heure dite, un nombreux cortège de clubmen déguisés en marmitons, alla le quérir dans le grand salon, son quartier général, pour le conduire processionnellement à travers les appartements jusqu'à la salle à manger, où les attributs de sa charge lui furent plaisamment remis, dans une sorte de cérémonie à la Molière.

Vêtu d'un tablier blanc, coiffé d'un bonnet de mitron, une casserole à la main, le prince d'Orange figurait au premier rang des acteurs de ce joyeux charivari...


Menu du 11 Mai 1903

Potage Cultivateur

1er Service.

Saumon Sce Mousseline
Noix de veau à la chicorée
Canards à la serviette Sce bigarade

2e Service.

Demoiselles de Caen Sce tartare
Asperges chaudes et froides
Beaunts glacé aux cerises griottes

Dessert

Les Fromages
Amandes vertes Fraises
Macarons
Petits Fours

Fac-simile d'un menu du Jockey-Club

Parlerons-nous de la cave du Jockey-Club ? Elle a été, cela va sans dire, remarquable jadis, à l'époque où les grands crus de Bordeaux et de Bourgogne étaient appréciés à leur valeur par les hommes du monde menant la vie à grandes guides. Mais, de nos jours, on ne sait plus boire. Les jeunes générations font la fête avec de l'eau minérale coupée d'un petit vin blanc dont nos grands-pères n'auraient pas voulu pour leurs laquais. C'est dire qu'au Jockey, où il y a trente ou quarante ans, les élégants s'offraient invariablement une bonne bouteille de vin fin à chaque repas, personne ou presque personne ne boit plus autre chose que de l'eau et du vin dans les prix doux.

Aussi le comité a-t-il renoncé à s'approvisionner de grands vins et a-t-il

même dû se défaire d'une partie de ceux qu'il tenait en réserve. Si bien, qu'à l'heure actuelle, la cave est, en quelque sorte, réduite à sa plus simple expression.

Elle renferme encore cependant un stock assez respectable de Léoville 1871, de Mouton-Rothschild 1878, de Château-Latour 1869, de Cos d'Estournel 1870, de Château-Margaux 1893, et en vins de Bourgogne, outre le Romanée 1869 et 1893, du Musigny 1865, absolument hors de pair.

Ce qu'il y a de très particulier dans le service de la table au Jockey-Club, c'est qu'il n'a jamais subi de sensible dépression et que toujours, en tout temps, même les plus troublés, il s'est maintenu à la hauteur de sa réputation.

C'est ainsi que, pendant le siège de Paris et pendant la Commune, les dîneurs en assez grand nombre — le 17 septembre, la table a réuni 24 couverts et le 1er octobre, 36 — n'ont jamais manqué de rien.

Au bout d'un mois, la viande de boucherie devient de plus en plus rare et coûteuse. Chaque convive apporte son pain. Mais le menu ne cesse pas d'être composé de deux plats de viande, de légumes et d'un entremets. Il n'a jamais été servi de viande de cheval, bien qu'un mouton se paie 108 francs, un demi-bœuf 1.100 francs. On installe à l'écart une cabane où l'on élève des lapins, et le Jockey devient momentanément société d'Encouragement pour la multiplication de la race des lapins!

Pendant la Commune, jusqu'aux premiers jours d'avril, les plus tenaces ne quittent pas la place; on compte encore quelques derniers dîneurs, tels que le général prince de Bauffremont, MM. de Ligondès, Edgar de Pommereau, de Montreuil, Morisseau, le marquis de Chaponay, etc...

A partir du 7, le Jockey installe un centre provisoire dans une salle de l'hôtel des Réservoirs, à Versailles. Pour la première fois depuis trente-cinq ans, le couvert cesse d'être mis dans la salle à manger du cercle.

Le 25 mai, l'avant-garde de l'armée pénétrait, comme on sait, dans Paris, et, le soir même, le général de Galliffet se faisait servir à dîner au Club, en compagnie de MM. Louis de Turenne, Fernand O'Connor, le comte d'Osmond, attachés à son Etat-Major, et auxquels s'étaient joints les premiers membres rentrés à leur suite: le comte d'Espeuilles, le marquis et le comte du Lau, M. François Hottinguer, tous officiers de Mobiles.

Dans ce dîner improvisé, figurait une gibelotte de lapins nés et élevés au Cercle pendant le siège.

Parmi les dîneurs habituels il convient de citer : MM. Delamarre, comte Costa de Beauregard, vicomte de Trédern, baron Finot, de Schickler, Robert Hennessy, Villamil, E. Lambrecht, comte de Béarn, comte de Nédonchel, Roger de Montbrison, comte de Villeneuve, comte des Monstiers, de Vatimesnil, colonel Gibert, Edgard de Pommereau, comte de Lambertye, comte de Lorencez, comte d'Albon, comte Raoul de Gontaut-Biron, et quelques autres dont le nom nous échappe.

Un Diplomate.

LA JOYEUSE FAMILLE PAR JAN STEEN

JAN VAN STEEN

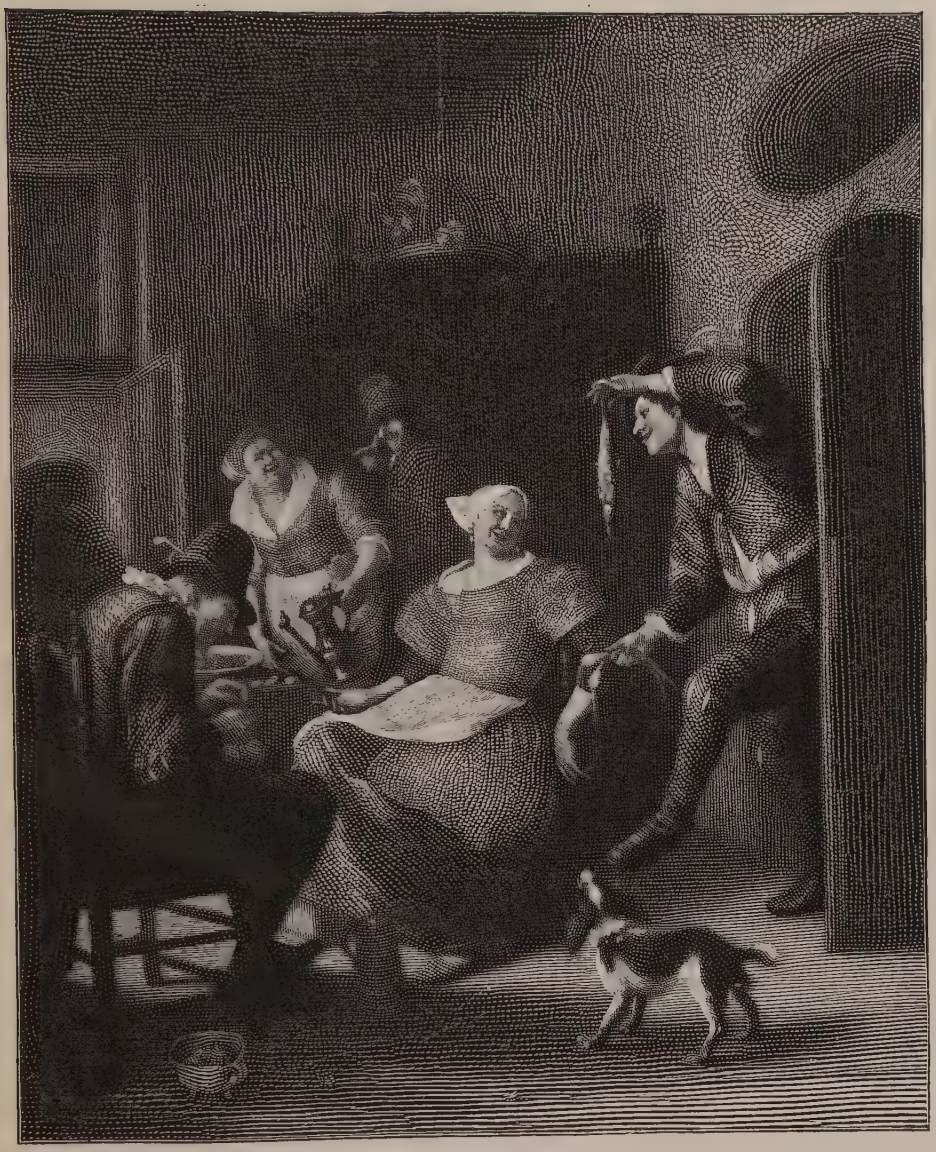
PEINTRE DE CUISINE

Il est peu de peintres célèbres sur qui l'on n'ait débité et ne débite encore d'absurdes contes. On tourne la vie des uns à l'héroïsme; rien n'y doit paraître que de pur et de surhumain. La carrière de plusieurs autres devient toute romanesque : les biographes désireux de divertir à tout prix les lecteurs, n'hésitent pas à multiplier les récits des plus singulières, des moins croyables aventures. Lorsqu'il s'agit de maîtres joyeux, de génie populaire, de verve un peu fantasque, il semble que toute liberté soit de saison. De quelles anecdotes burlesques, de quels méfaits ridicules ou même scandaleux ne charge-t-on pas leur mémoire? C'est une manie courante des chroniqueurs, de confondre de parti pris l'existence particulière d'un artiste et les sujets de ses tableaux. Sans doute, chacun traduit ou trahit en ses ouvrages ses humeurs, ses tendances, les qualités de son esprit et la couleur des milieux qu'il fréquente; mais il faut se garder d'aller trop loin en des interprétations vite arbitraires. Bien rarement le peintre

s'identifie avec ses modèles. Un homme qui peint des figures saintes n'est pas nécessairement un saint. Un homme qui retrace des mœurs de taverne n'est pas, par la force des choses, un débauché. L'artiste suit librement sa voie, s'inspirant de son idéal intérieur ou s'amusant des spectacles qu'il rencontre. Selon sa nature, il s'efforce de surélever son style au bénéfice de graves données, ou bien il fixe strictement sur la toile ce qu'il a vu, ou encore il s'abandonne à sa fantaisie, domine et amplifie la réalité, hasarde des paradoxes, exagère les traits comiques, s'égaie à plaisir. Ce dernier cas est celui du Hollandais Jan van Steen, dit Jan Steen, sur lequel on a répandu tant de sornettes. Mais l'érudition moderne a réduit les inepties des successeurs de Weyermann et d'Houbraken à leur juste valeur.

Le père de Jan Steen était brasseur en la bonne ville de Leyde. L'enfant naquit en 1636 dans une petite maison attenante à la brasserie. On ne sait qui lui mit le crayon à la main. Le fait constaté, c'est qu'il l'eut de très bonne heure, et que ses parents, bien avisés, loin de combattre sa vocation, décidèrent qu'il serait peintre. L'Ecole hollandaise brillait alors d'un merveilleux éclat. Le fils du cabaretier leydois passa successivement par les ateliers de Nicolas Knupfer, à Utrecht, et de Jan van Goyen, à La Haye. D'aucuns veulent qu'il ait travaillé aussi sous la direction du vigoureux Brauwer. N'ayons garde d'en rien croire : Brauwer était mort à Anvers dès 1640. Van Goyen s'attacha si fort à son élève qu'il l'unit à sa fille. Le jeune homme revint ensuite dans son pays, où la corporation des peintres de Leyde l'admit, en 1648, aux honneurs de la maîtrise. Tout en pratiquant son art avec un constant succès, il lui plut de suivre l'exemple paternel, et d'être brasseur à son tour. Par malheur, l'ordre ne fut jamais sa vertu essentielle. Ce qui lui arrivait par des tableaux se noyait en des tonneaux. Sa femme mit au monde enfants sur enfants, qui grouillèrent autour de ses chausses, élevés pour retenir le diable au logis. Il adorait la peinture, ne fuyait pas la bonne chère, et s'inquiétait de ses affaires le moins qu'il pouvait. La gêne vint tôt, et plus jamais ne s'en alla. Devenu veuf, Steen se remaria, ce qui n'est point une marque de libertinage, élut domicile à Harlem de 1661 à 1669, et mourut à Delft, à cinquante-trois ans. Son œuvre comporte environ cinq cents toiles. Voilà son histoire au plus bref. Un seul de ses fils, Dirck van Steen, fut artiste. Ce Dirck devint un habile sculpteur.

Nous plaçons sous les yeux de nos lecteurs deux bonnes gravures de tableaux de Jan Steen, conformes au programme de cet *Almanach*. Le maître a traité des sujets d'une diversité infinie : kermesses, beuveries, ripailles d'auberge, scènes d'intérieur, scènes foraines, exploits de chirurgiens de village, facéties, et le reste. On connaît de lui quelques rares portraits. Le trait distinctif de son énorme production, c'est le lyrisme de l'appétit. Personne n'a jamais peint de plus déterminés mangeurs et de buveurs plus magnifiquement convaincus, tantôt enflammés d'une soif presque farouche, tantôt se modérant pour mieux apprécier la saveur du liquide et prolonger leur jouissance. Steen n'excelle pas seulement à grouper ses figures en pleine action ou en pleine particularité ; il sait rendre en perfection un curieux



Jan Steen, pinxit. *Walter Cole, sculp.*

L'OFFRE GALANTE

(Musée de Bruxelles)

décor; il prodigue sans confusion les accessoires de toute sorte ; il assure aux nombreuses victuailles complaisamment étalées les plus tentatrices physionomies. Que n'aperçoit-on pas dans ses étonnantes cuisines? Des brocs, des pots, des gobelets, des bassins, des chaudrons, des poêles, des futailles, des couverts dressés, des poissons, des viandes, des fruits, des ustensiles sans fin. En outre, l'accord est absolu en de tels tableaux, entre les gens et les choses. L'humoriste a rapproché des types frappants, faits pour s'associer, et qu'on ne peut plus s'imaginer éloignés les uns des autres, ni bannis des milieux définitifs où il les a concentrés. Sous les lambris de bois, la fumée des pipes monte avec la vapeur des mets. Une vie étrange qui semble toute naturelle, passe, en la composition entière, de l'ensemble aux détails. Et quel entrain! Quelle turbulente hilarité! Quel vacarme communicatif! Les énergies d'interprétation se joignent aux jolies finesses. Pas un coup de brosse qui ne soit spirituel. Peu importe qu'on réédite, en présence de pareilles visions, le mot de Louis XIV visant l'art de Téniers : « Otez-moi de là ces magots! » ou qu'on applique à Jan Steen le jugement fameux sur Rabelais : « Régal des délicats et charme de la canaille. » Les « magots » aux riches trognes, aux gestes parlants, aux prodigieux estomacs du maître de Leyde sont créés, avant tout, pour la satisfaction des connaisseurs. Et puis, ils sont si gaillards! Ils proclament si impudemment le bienfait d'un bonne santé! Oh! les admirables drôles!...

Vingt morceaux du peintre seraient à décrire. Amsterdam, La Haye, Bruxelles, Londres, Vienne, Pétersbourg, Paris, en possèdent de précieux. Le mieux sera, pourtant, que nous nous en tenions à un seul croquis, — au raccourci de la *Fête dans une auberge* du Musée du Louvre. Nulle part on ne prendrait une idée plus exacte du talent de Steen.

Au premier plan, assis par terre contre un banc de bois, un paysan brandit d'une main son pot, et, de l'autre, son long verre en forme de flûte. Sur le banc, un de ses camarades est couché, fumant sa pipe voluptueusement. Derrière, un enfant joue du tambour. Une femme chante, son papier sous les yeux. En regard, c'est une façon d'orchestre : un violoneux assis, une joueuse de cornemuse debout. A droite, devant la table servie, un trompette, vu de dos, s'est emparé d'un pot d'étain ; un vieillard chauve porte un panier de crevettes. Un homme, plus loin, s'est juché sur la table. Il y a foule près de la porte ouverte. Par surcroît, au pied de l'escalier une comédie se noue. Un amoureux embrasse une donzelle qu'un vieux libertin essaie d'entraîner par son tablier. Qu'est-ce encore? On danse, on mange, on boit, on fume. Ah! que l'on se mettrait volontiers, en cette toile réjouissante, à la place du mangeur de crevettes, vrai philosophe, gourmand d'élite qu'aucun tapage ne dérangera dans l'accomplissement de son acte résolu. Le compagnon mérite d'être proposé en exemple. Il dépêcherait son festin jusque sur les ruines du monde.

Notez, encore un coup, que les chefs-d'œuvre de Jan Steen se comptent à la douzaine. Que si nous revenons, à présent, sur sa méchante réputation morale, il nous sera facile de la tirer au clair. On nous le peint fripon,

paresseux, cynique. Est-ce donc qu'un fainéant, livré à tous les vices, aurait produit, pendant une vie relativement courte, une si fourmillante surabondance d'œuvres combinées, variées, étudiées minutieusement ? Car Steen ne se laissa jamais gagner à la négligence. Son immense fécondité ne peut s'expliquer que par le plus soutenu, le plus consciencieux labeur. A cet argument, déjà décisif en faveur du peintre, s'en ajoute un autre également probant. C'est qu'il a été l'ami de quelques-uns des meilleurs maîtres de son temps, comme les Ostade, Terburg et Mieris. Prétendra-t-on que ces braves Néerlandais fussent tous des êtres abjects ?... Il est entendu que Steen a été un médiocre brasseur, un commerçant pitoyable, un mauvais administrateur de son bien, et même un mangeur très robuste. Il n'en reste pas moins vrai qu'il a respecté son art, travaillé sans trêve, et légué des pages qu'on envisagera toujours avec plaisir. C'est tout l'essentiel.

Jan Steen pinxit. *Vignerot et Cie, phologr.*

L'ÉCUREUSE

Assurément, les défauts ne lui manquent point. Sa technique de peintre n'a pas la vigueur et l'éclat qu'on reconnaît au métier de plusieurs de ses contemporains. Sa touche est parfois un peu mince, sa couleur n'a pas toujours les vifs contrastes qu'on souhaiterait. En bonne justice, on ne doit pas exiger d'un homme qu'il se montre également supérieur dans toutes les parties d'un art. C'est déjà beaucoup, qu'il s'élève au premier rang par un certain nombre de qualités éminentes.

Jan Steen, le peintre des cuisines, est véritablement une individualité originale. Nul n'a mieux donné aux amateurs à boire et à manger. Ses compositions nous sont un beau ragoût de Hollande, préparé d'après des recettes distinctes de toutes autres. Sa peinture nous divertit et nous fait prendre en horreur la funeste anémie. Elle est excitante et reconstituante. Je ne sache point que ce soit là des mérites communs.

E. Van Craesbeke.

MARCHÉ AUX VOLAILLES
Composition et gravure de A. Lepère

LE CANARD DE SOULLANS

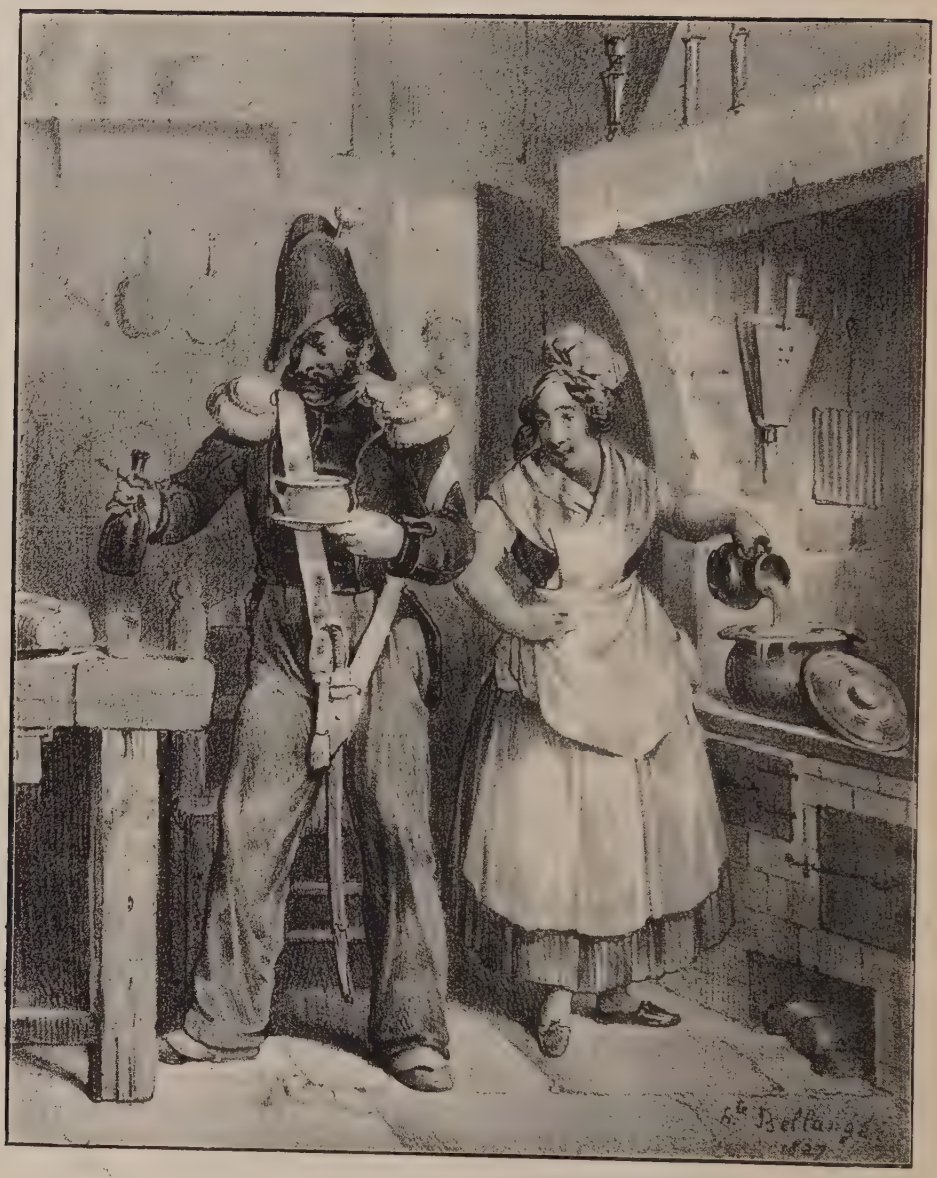
A côté des « chevrettes » de Saint-Jean-de-Mont, il convient de signaler le *canard de Soullans*. Il s'expédie, chaque semaine, de Soullans, Challans, Saint-Jean-de-Mont, plus de 30.000 canards, et rien n'est plus pittoresque que le marché aux volailles du samedi soir à Saint-Jean-de-Mont.

Dès 5 heures, de toutes parts, débouchent lentement sur la place de l'Eglise, brouettes et carrioles, chargées de « cageots » où gloussent, piaillent, poulets et canards.

Rasés de frais, coiffés du chapeau de feutre rond rubané de velours noir, vêtus de la blouse courte ou de la « carmagnole » les « maraîchins », assis sur les cages, fument leur « pipaille » attendant l'ouverture du marché.

Six heures sonnent au lourd clocher : un roulement de tambour du garde champêtre retentit. Les gros marchands, en longues blouses bleues, rapidement passent la revue des « caseraies », à mi-mot font affaires et bientôt, sur les voitures des commissionnaires, vont s'amonceler, en colonnes grouillantes, les volailles venues des quatre coins du « marais ».

P. Lallement.



— Si tu savais, Isidore, qué baraque de maison !... Y trouvent toujours [que l'bouillon est faibe...

— Vraiment, Thérèse, y paraîtraît alors que c'est des farceurs de bourgeois qu'est un peu susceptible de sur les aliments.

(D'après la lithographie de H. Bellangé.)

Menu du « DINER DE FAVEUR »

Composition de Louis Morin

LES VENDANGES. — *(D'après une lithographie de Prud'hon)*

LE VIN DE BORDEAUX

Origine. — Caractère. — Classes. — Un bon Tyran. — Dégustation. — Les deux Écoles. — Légende du Pays. — Sur Table.

Tout le monde, je l'espère, connaît le vin de Bordeaux, pour en avoir bu ou pour en avoir vu boire; ceux-ci, à la vérité, n'ont rien ou presque rien à envier à ceux-là, car ledit vin est aussi suave à l'œil qu'agréable au gosier. En bon Gascon d'ordre supérieur, il possède autant d'âme que de physionomie, autant de qualités intimes que de dons extérieurs. D'ailleurs, excellent gentilhomme, on ne compte pas ses châteaux; il en a beaucoup plus que le roi de Bohême, autant que les plus effrénés des bâtisseurs en Espagne, y compris les Humbert. Châteaux de la Gironde! tout au plus de la Garonne, disent nos ironistes professionnels. Certains, tout à fait malveillants, vendus sans doute à la maison de Bourgogne, insinuent que plusieurs des ces burgs bordelais sont situés au second étage sur la cour, mais il n'y a là que médiocres plaisanteries, calomnies aussi noires que vaines.

Tous ces domaines sont authentiques et cadastraux; on peut les voir et les parcourir. A la vérité, la partie bâtie n'abuse point des créneaux et des tours en poivrière; on rencontre plus de confortables maisons bourgeoises que de donjons féodaux ou de palais Renaissance; mais la réputation œnologique est intacte, et les vignes qui moutonnent autour du négligeable immeuble ont fait leurs preuves et sont prêtes à les faire de nouveau.

Le vin de Bordeaux est Gascon, avons-nous dit; rien de plus exact, mais en tout il y a la manière. La sienne est la manière distinguée, élégante, un peu froide au premier contact; mais, après présentation, la chaleur, une

chaleur douce, pénétrante, ne tarde pas à se déclarer et à donner toute satisfaction. On le sent, c'est la Gascogne anglaise; la bonne, dirait M. Joseph Chamberlain. Pour une fois pensons comme lui, en matière vinicole.

Je n'éprouve aucunement le besoin de coiffer le chapeau pointu, d'usurper la gravité doctorale pour discuter la question hygiénique. Si, comme le premier terme de la fameuse charade de la *Belle Hélène*, le vin de Bordeaux se donne aux malades, il convient surtout aux personnes bien portantes et robustes auxquelles il apporte de la joie sans scandale et du plaisir sans peur. Plus on en boit, mieux on se trouve : il ne cause aucun trouble, ne laisse pas de remords.

Ma louange ne doit pas paraître suspecte, car je suis peut-être le seul indigène du Bordelais qui n'ait pas encore placé une barrique de 300 francs, ni essayé de le faire, du moins à l'état de veille. Je ne me vante ni ne me réjouis de cette abstention, car les plus nobles, les plus illustres de mes compatriotes n'hésitèrent jamais à offrir, avec les grâces et la dignité requises, le produit de leur généreux terroir. Montesquieu, l'auteur de l'*Esprit des Lois*, ne se félicite-t-il pas (voir sa correspondance) du succès de son livre en Angleterre qui contribue au succès de son vin. « Mon vieux château (la Brède) et mon cuvier, écrit-il au grand prieur de Solar, me rappelleront bientôt dans ma province, car depuis la paix, mon vin fait encore plus de fortune en Angleterre que n'en fait mon livre. »

Le caractère nobiliaire du vin de Bordeaux, noté plus haut, s'affirme frappant, indiscutable. Ce distingué liquide est récolté, discipliné, administré et finalement présenté en vertu d'une constitution aristocratique, aussi soupçonneuse que celle de l'ancienne république de Venise, aussi compliquée, aussi rigoureuse que celle de l'Inde. Il y a des classes pour lui en Gironde, comme il y eut des castes pour les hommes sur les rives du Gange ; ces premières aussi fermées que les secondes. Ce sont d'abord les grands crus rouges divisés en *cinq classes ;* puis au-dessous les crus *bourgeois* supérieurs, moyens et petits, les *artisans*, enfin tout au loin la foule, c'est-à-dire les *paysans*. Les vins blancs qui ne le cèdent en rien aux rouges quant aux qualités et à la renommée sont répartis en deux classes seulement, avec une catégorie spéciale, un hors concours en faveur du Château-Yquem. *Premier grand cru ;* telle est la rubrique de celui-ci. A tout Seigneur tout honneur et honneur mérité.

Je n'ai point à partager la responsabilité de ce classement qui remonte à quarante-huit ans et fut fait à la veille et à l'intention de l'Exposition universelle de 1855, mais je puis constater qu'il n'a, depuis cette époque, donné lieu à aucune protestation sérieuse ou soutenue. Il fut du reste entouré de toutes les garanties, préparé et décidé par la Chambre de commerce de Bordeaux, non seulement d'après les opinions courantes, mais aussi avec l'aide d'une documentation précise. On fait ici allusion aux registres des principaux courtiers de la place où figuraient les prix obtenus depuis de longues années par les divers propriétaires de ce département favorisé.

Ce que l'on peut reprocher au classement, c'est d'abord son peu d'élasti-

LA RIVIÈRE L'ISLE, A LIBOURNE, PRÈS DU CONFLUENT

cité, mais cet inconvénient paraît fatal, et pour ainsi dire, constitutif ; c'est aussi de faire la part trop belle aux crus du Médoc et de négliger sans les repousser ou les décourager complètement les vins de Graves, de Saint-Emilion et autres lieux, dotés des plus précieuses qualités et qui ont une glorieuse histoire.

En vérité le Médoc fut un bon tyran, mais un tyran. Comme tous les despotes il a tenté de tout tirer à soi et a voulu distribuer la gloire et la renommée comme naturelles émanations de sa propre grandeur.

Cela glissé en manière de devis, non en manière d'avis, comme dirait Montaigne, passons sans appuyer, car la discussion protocolaire nous mènerait trop loin, sans profit pour le lecteur. Ajoutons seulement que les personnes au courant des mœurs et des tics sociaux de Bordeaux, cité des compartiments et des exclusions, estimeront toute naturelle, tout indiquée en un tel lieu, la méthode du classement vinicole.

Un liquide aussi bien né a tout intérêt, on le comprend, à porter la marque visible de son origine ; de là, la mise en bouteille au château, et l'étampage à feu de chaque bouchon. Qui aurait pensé que ce cérémonial honorifique dût créer des difficultés et amener une sorte de petite guerre ? Le fait est réel cependant ; tandis que les propriétaires de crus tiennent énergiquement pour l'étampage domanial, comme les seigneurs tenaient à leur haute et basse justice, les négociants contestent et beaucoup nient les bienfaits d'une telle pratique. Chacun des partis a ses raisons personnelles que l'on peut deviner, mais l'exposé détaillé de ces arguments ne saurait convenir au cadre de mon modeste travail.

Il deviendra plus intéressant d'examiner directement l'objet de cette étude, c'est-à-dire le vin de Bordeaux, et spécialement de décrire les opérations que nécessite sa présentation. Il s'agit ici d'un véritable code, d'une spéciale esthétique.

Parlons d'abord de la dégustation telle que la comprennent et la pratiquent les courtiers expérimentés, et les négociants avisés, soit à la propriété avant l'achat, soit au *chai* après réception. La dégustation est une opération plus étendue et plus complexe que le mot d'un sens très limité ne le marque. Elle intéresse trois organes en effet, et exige leur collaboration ; la vue d'abord, mais aussi l'odorat et le goût. Le vin tiré à titre d'échantillon et contenu dans un verre très fin, dit mousseline, doit être examiné pour la dégustation, non en pleine lumière, mais à contre jour, de biais et non pas en face; tel est le procédé exact pour en apprécier la couleur, *la robe* s'il est permis de s'exprimer ainsi. Cela fait, l'examinateur agite légèrement le verre par le pied, et seulement par un mouvement insensible, presque invisible du pouce et de l'index, sans que les autres doigts et le poignet paraissent participer à la manœuvre. Sous cette impulsion délicate et sacramentelle l'arome se développe, l'âme se révèle. Le récipient est alors rapproché du nez, cette sentinelle avancée du goût, selon l'expression de Brillat-Savarin, et maintenu à favorable distance de l'important organe. Là se termine pour une école, l'épreuve de la dégustation car, ainsi que dans la pièce de Capus, il y a deux écoles. L'une déguste surtout par le nez, l'autre exige ou admet la collaboration simultanée de la langue et du palais. Aux uns, le parfum suffit à former la conviction et à fixer le signalement; pour les autres, plus méticuleux ou moins doués sous le rapport du flair, le contact des muqueuses et papilles semble indispensable. Bien rares ceux qui avalent : ce sont en général des amateurs plus consciencieux qu'expérimentés.

L'épreuve du verre ne paraîtrait point probante et définitive, si elle n'était corroborée par l'épreuve de la tasse. Celle-ci est en argent, peu profonde et très évasée, le fond est légèrement soulevé en un gonflement sphérique. Ce renflement produit des reflets et ces reflets développent la couleur du vin placé dans la tasse. Il s'agit, on le devine, d'un effet de joaillerie. Ce fond d'argent joue le rôle de la monture qui fait valoir la pierre et particulièrement de la feuille métallique qui détermine ou multiplie l'éclat des diamants spéciaux, connus sous le nom de *roses*.

Au reste, la tasse de dégustation et la petite sonde également en argent, sont devenus les attributs officiels des courtiers et constituent les pièces honorables de leurs armoiries. Il y a même une chanson là-dessus, familière et quelque peu satirique. J'en reproduirai deux vers, tout en remarquant qu'ils ne s'appliquent qu'aux fantaisistes de l'art de la dégustation, lesquels forment une infime minorité.

Voici les deux vers de ce chant fescennin de la Garonne :

Quand on n'a pas d'argent, qu'on n'a pas de métier,
On achète une tasse et l'on se fait courtier !

LE JOYEUX BUVEUR

(MUSÉE D'AMSTERDAM)

Gravure de Walter Cole.

L'école du nez et celle de la bouche produisent également d'excellents résultats, et comptent d'impeccables experts, on pourrait ajouter d'exquis virtuoses. On cite sur ce point des textes historiques et l'on répète aussi de merveilleuses légendes. J'en sais une, peut-être trop connue chez nous, mais qui mérite néanmoins d'être rappelée dans l'intérêt des fidèles du reste de la France ; elle est, affirme-t-on, plus vraie que l'histoire : c'est l'aventure de deux illustres courtiers de Bordeaux appelés en consultation auprès d'une barrique discutée, car elle représentait un lot considérable. Les deux écoles se trouvent en présence, et dans une certaine mesure en rivalité, car le premier des éminents praticiens déguste par le nez et le second se fie surtout à la bouche.

— Ce vin a du corps, de la race, prononce l'un des augures, mais je lui trouve un léger goût ferrugineux, un rien, mais en somme, quelque chose!

— Oui il y a quelque chose, opine l'autre, mais c'est plutôt un goût de cuir.

A ce double jugement, le vendeur se récrie, l'acquéreur hésite, le public mis au courant se passionne et l'on décide de pousser l'enquête jusqu'aux extrêmes limites. On fera des fouilles. Des ouvriers sont appelés, la barrique est vidée, puis défoncée, et l'on découvre une clé rouillée, suspendue à une courte lanière de cuir. Les deux courtiers avaient raison; leur gloire était assurée. S'ils ne reçurent pas les palmes académiques, c'est que cette flatteuse distinction n'était pas encore inventée, l'affaire se passant sous Louis-Philippe, dont la mémoire fut longtemps révérée à Bordeaux, car ce grand roi n'avait pas craint de conférer la pairie à deux négociants de cette ville.

Nous arrivons enfin à la présentation sur table.

Le vin de Bordeaux a l'horreur du charlatanisme; c'est dire qu'il ne se permettra jamais de se présenter aux convives d'élite qui savent l'apprécier, couché aux trois quarts en l'un de ces petits paniers d'osier aussi inélégants que prétentieux. C'est là une vieille coutume de Bourgogne qui a sans doute sa raison d'être pour les liquides bourguignons, d'ailleurs si savoureux, si estimables, mais elle causerait scandale en pays bordelais.

Il ne saurait également être question de cette noble poussière, qui n'est plus une garantie et une espérance que pour les archéologues naïfs et les gourmets de train de plaisir.

Le vin de Bordeaux, aussi bien celui qui est de race supérieure que l'ordinaire, doit toujours être servi en carafe, après avoir été décanté, son bouquet ne se développant qu'après le débouchage. L'opération du décantage ne peut s'effectuer que lorsque le vin a été *chambré*, c'est-à-dire, monté de la cave et placé dans un appartement à température normale. Cette translation doit avoir lieu une ou même plusieurs heures avant l'arrivée des convives. Quelques euphuïstes exigent que le décantage s'opère dans une demi-obscurité, à la mince clarté d'une bougie. Il y a là un raffinement quasi-mystérieux dont on sent l'importance. Pour unique ornement on passe au col de la

carafe remplie, une simple collerette, moins encore, une modeste cravate de papier blanc, sur laquelle le nom du cru et l'année de la récolte sont tracés à la main. Belle et noble simplicité, digne du sujet et qui, si elle ne suffisait à l'édification des fidèles, serait accentuée et relevée par la production du bouchon étampé au château, portant le titre du cru et le millésime de la récolte. Certains amphitryons élégamment stylés suspendent ce témoin, c'est-à-dire ce bouchon, au goulot de la carafe à l'aide d'une faveur; d'autres le font circuler autour de la table.

Comment boit-on le vin de Bordeaux? Ici nous abordons la haute ésotérique du dogme œnologique mystérieusement transmise aux âmes de bonne volonté. Il est évident que l'on ne saurait absorber un Lafite 1870 ou un Haut-Brion 1875, ou enfin un Yquem de grande date, ce roi des blancs, comme on avale l'un de ces liquides roturiers dont je rougirais de rappeler les noms vagues en semblable compagnie. Manierait-on le rubis et la topaze avec le même sans gêne que le verre colorié ou la monnaie de billon! Le vin de Bordeaux ne se sable, ni ne se lampe; il ne se boit pas, il se communique et on le reçoit avec l'émotion et le respect dus à un souverain illustre et bienfaisant. Durant l'absorption, il n'y a pas de buveurs, il n'y a que des officiants. Silence et recueillement, telle est la note à ce grand moment, silence éloquent, recueillement animé, car les visages expriment tout ce que la parole est impuissante à formuler. Sur les physionomies voltigent les nuances successives de l'admiration et de la reconnaissance; il y a des frémissements sacrés le long des doigts, des hymnes dans les yeux.

Peu à peu les langues se délient, on se regarde, on parle; mais notons-le bien, on ne parle que de *lui*, du héros, et en quel style! On croirait qu'il s'agit d'une personne vivante, tant les épithètes qu'on lui décerne paraissent empreintes de considération et de sensibilité. C'est véritablement une variété de l'anthropomorphisme : de ce liquide humanisé, même féminisé, on vante la robe, l'élégance, la finesse, la générosité, la grâce, la fierté, la vigueur et la sincérité. — Il a de la tournure! s'écriera celui-ci. — De la distinction, de la race! ajoutera celui-là. D'autres encore précisent jusqu'au portrait physique, jusqu'à l'anatomie. — Il est *jambé!* Ce cri vient de s'échapper d'un cœur compétent, il est universellement approuvé et répété : il signifie que le vin merveilleux après avoir été agité selon la formule indiquée plus haut, c'est-à-dire, à l'aide d'un mouvement presque invisible des seuls doigts, descend en gouttes huileuses le long des parois intérieures du verre.

— Il est gai! Je le regarde, il me répond! c'est le thème d'une soliloque lyrique et dramatique, qu'inspire à un convive, ordinairement réservé et même taciturne, la contemplation du ruisselant écrin venu de Haut-Brion ou de La Tour. N'est-ce point là une brillante, une chaleureuse variante du vers de Boileau, célébrant le vin qui rit dans la *fougère*? On peut ici nommer Boileau en dépit de son vocable malheureux et antithétique, car le vin de Bordeaux, planant au-dessus des écoles et des partis, mérite de recevoir les hommages posthumes et contemporains, de recueillir le suffrage des classiques, comme celui des romantiques et des naturalistes.

Personne, au reste, ne résiste à son prestige et à ses charmes. Toutes les classes, toutes les castes, toutes les catégories sont d'accord dans le culte. Le bon comme le beau, comme l'amour, fait les égalités sans les chercher. Les humbles et les puissants, grands seigneurs, banquiers et paysans, parlent le même langage, trouvent les mêmes mots, atteignent à la même poésie, lorsqu'il s'agit de caractériser l'exquis produit girondin. A l'appui de cette harmonieuse complicité, rappelons la vision de ce pauvre campagnard à qui on avait offert un verre de grand vin de Médoc, histoire de faire une expérience.

— Hé bien, mon ami, quelle est votre impression! Qu'en pensez-vous? demande-t-on au rustique.

— Ah, mes bons messieurs, s'écrie l'autre sortant à demi d'extase, il me semble que c'est le bon Dieu qui descend... en culotte de velours.

On vit qu'on n'avait pas fait une expérience *in anima vili* et que le campagnard était digne de l'initiation.

Ne sténographions pas plus longtemps les dépositions des convives, heureux et loquaces rêveurs d'un savoureux réalisme. Respectons leur saint enthousiasme, qui n'a rien du délire banal des buveurs de droit commun. Laissons-les louer le cœur, l'esprit, la verve, l'éclat, la tenue au besoin, la pudeur de ce vin plus célèbre, à plus juste titre et sur de plus authentiques documents, que le classique nectar de l'Olympe auquel nul mortel ne goûta jamais, et qui, d'ailleurs, devait être une sorte de Samos cireux, tout au plus convenable aux banquets politiques.

On me permettra de ne pas développer davantage le couplet mythologique, aboli même en matière vinicole, depuis les *trois glorieuses* de juillet 1830.

J'en ai, je le crois, assez dit; et s'il le faut, mon héros, le vin de Bordeaux, vous dira le reste dans la langue de Phryné qui est l'idiome universel et l'argument sans réplique.

GEORGES DUPRAT
(Jacques Curieux.)

PIQUE-NIQUE ; par R. PRINET

LES BEAUX-ARTS

LA PART DES GASTRONOMES AUX SALONS DE 1903

On dit volontiers de la peinture des maîtres virtuoses qu'elle est *friande*, *croustillante* et *savoureuse*. Ces mots marquent déjà sans réplique le rapport préétabli entre les jouissances de la vue et celles du goût. Deux locutions d'ordre familier accusent ce rapport d'une façon plus étroite encore et plus curieuse : ne dit-on pas de certains morceaux particulièrement engageants, voluptueusement convoités, que « l'eau en vient à la bouche » et qu'on « les dévore des yeux » ? Les yeux ont, en réalité, de multiples manières d'exercer leur pouvoir, d'attiser et, en quelque mesure, de tromper délicatement la gourmandise. Ils sont perçants ou caressants, ils scrutent et définissent, ou bien ils enveloppent les objets de regards complaisants, se charment de leurs qualités et les tiennent, idéalement, à leur merci. La peinture vient utilement au secours de leur *dilettantisme*. Que d'affriolantes illusions elle s'entend à leur ménager ! Quels souvenirs délectables, quelles désireuses suggestions elle sait, par eux, susciter et entretenir dans l'esprit des gour-

mands vraiment dignes de ce titre ! Être gourmand, c'est un mode d'être artiste et l'on ne proclamera jamais assez combien, au domaine esthétique, tout s'unifie en perfection. Lucullus dîne « au Salon d'Apollon », toutes les fois qu'il veut traiter ses amis à délices. Brillat-Savarin place « l'Art culinaire » au premier rang des arts. L'illustre Antonin Carême, autour du *Pâtissier pittoresque*, du *Maître d'hôtel français*, du *Cuisinier* et du *Pâtissier royal parisien*, a donné aussi deux *Recueils de projets d'architecture* destinés à l'embellissement de Paris et de Saint-Pétersbourg, témoignant, par là même, que l'art monumental n'est, au fond, qu'une annexe de la grande Pâtisserie classique. Nous ne ferons nulle difficulté de convenir que nombre d'édifices, anciens ou modernes, justifient amplement cette assertion. J'ai devant moi en écrivant, les deux tomes du *Pâtissier royal*, enrichis des propres dessins de Carême. Ah ! l'étonnant régal !... Des tourtes comparables à des châteaux-forts ! Des « Chartreuses » qu'on prendrait pour des mausolées ! Des pièces montées semblables à des jardins suspendus ! Des édicules gothiques, des kiosques turcs, des pagodes chinoises, des volières peuplées d'oiseaux, des végétations sorties de moules « dessinés d'après nature ». Comment oublier, après cela, la légende qui nous montre le musicien Lulli improvisant la chanson du *Clair de la lune* dans les cuisines de la princesse de Conti, à la vapeur aromatisée des fourneaux ? Et comment rejeter l'historiette du sculpteur Canova, préludant à ses destinées lapidaires en modelant un lion rugissant en pâte sucrée et parfumée pour le dessert d'un prince d'Italie ? Les arts les plus huppés doivent, positivement, beaucoup aux « hommes de bouche ». Bien aveugle qui ne le voit point !...

Pénétré de ce principe, le directeur de l'*Almanach des Gourmands* me demande de résumer ici, en quelques notes, les ouvrages de haute, moyenne, basse graisse, d'impression plus ou moins gastronomique ou, simplement, relevant de la salle à manger, qui se rencontraient aux deux Salons de 1903. C'est faire paraître un trop louable souci des hors-d'œuvre, des condiments et des béatilles du plantureux repas qu'il prétend offrir à ses lecteurs pour que j'y reste insensible. Un amphitryon avisé ne néglige rien. Me voilà, cependant, pour ma part, contraint d'être fort sobre, tout au moins de détails. Songez à la petite importance de nos bagatelles acidulées, de nos sucres filés et de nos marmelades « à la neige », en face des imposantes pièces de résistance et des ragoûts prestigieux que nos collaborateurs en vrai titre d'office font cuire à leur feu ! Mais songez aussi, par contre, à la diversité, à la quantité des envois des artistes, directement relatifs à notre objet, aux expositions annuelles ! J'aurais bel et bien à faire état de meubles, d'orfèvreries, de verreries, de vaisselles de tout genre et de toute vertu, de tapisseries, de vitraux, de panneaux décoratifs, de tableaux, de tableaux encore... Le moyen de n'être pas débordé, détourné d'un but restreint par cette surabondance d'aguicheuses fantaisies, tendant à glorifier la faim gourmande, à glorifier l'épicurienne soif et, finalement, incapables d'apaiser la première et d'étancher la seconde. Usons donc de prudence en limitant nos appétits.

FRUITS D'HIVER; par P. BOURGOGNE

Nous n'avons pas à déterminer le caractère qu'un Lucullus moderne pourrait assigner à son « Salon d'Apollon. » Il n'en est pas moins vrai qu'une multitude d'artistes s'évertue à nous fournir des éléments propres à rajeunir l'appartement où l'on mange et où l'on savoure. Des essais d'ensemble sont soumis aux amateurs presque chaque année. Naguère le statuaire Jean Baffier a entrepris le décor entier d'une salle de festin dont nous avons vu, successivement, les bas-reliefs de parement allongés en frises à épisodes rustiques, la porte-cheminée historiée et la fontaine-lavabo, sans parler des surtouts, des brocs, des jattes, des salières, des gobelets, des flambeaux, et des candélabres en étain ou en cuivre, inspirés des plantes, des fleurs et des graines. On le dit résolu à pousser jusqu'au bout sa tentative exceptionnelle, conformément à son programme solide et paysan. D'autres se sont arrêtés à de moyens termes. Plusieurs n'ont pas reculé devant les excentricités. Quelqu'un a provoqué un mouvement très étendu et très fécond de recherches pour la régénération des arts domestiques et fixé de précieux résultats. J'ai nommé M. Emile Gallé, de Nancy, le maître ès-œuvres de terre, de verre et de bois et le magicien unique à faire fleurir les pensées embellissantes et significatives, en la substance des matières domestiquées.

Aussi bien que les frères de Goncourt, ses concitoyens, M. Gallé sait qu'une laide assiette discrédite un mets exquis et « qu'un vilain verre dégoûte d'un bon vin ». Nous lui devons des vaisselles choisies, des vases sans pareils, des verres merveilleux, des miracles de lumières et d'ombres

cristallisées. Que dis-je? Son démon lui a soufflé de créer des tables somptueuses, des dressoirs, des étagères, des tables à thé, des sièges originaux, des meubles aux membrures, aux moulures et aux sculptures végétales, animés, sur leurs surfaces planes, de ravissantes visions de paysages, comme épanouies parmi les veines ligneuses, et de floraisons évoquées en marqueteries de nuances cendrées et lointaines. Au dernier Salon, on voyait de lui une salle à manger complète, en laquelle, ajoutant à la synthèse des énergies de la terre un raccourci du labeur humain, sa verve, toujours en évolution, avait retracé, aux vantaux d'un buffet, le spectacle de la moisson et, aux tiroirs d'une desserte, tout le travail de la boulangerie. J'ai plaisir à me remémorer le bel effet de son horizon de chaumes dorés, jalonnés de meules blondes, traversés de lourds chariots de gerbes, et ses boulangers pétrissant la pâte, enfournant les pains et les entassant, au sortir du four, en rouge pyramide, dans les corbeilles d'osier du premier plan. Le grand artiste nancéien répugnait, par le passé, à peupler de figures ses compositions consacrées à l'apothéose de la nature seule. Voici qu'il semble avoir conçu le projet de s'attacher à des symbolisations nouvelles, où la forme humaine, en traits simplifiés et décisifs, aura sa part. De toute façon, la variété, la valeur de ses initiatives sont, en notre actuel développement esthétique, des faits essentiels.

En dehors des arts appliqués à l'élaboration des objets utiles, c'est principalement la peinture qui rend hommage aux spéciales beautés et aux agréments du comestible. Elle ne se contente pas, comme la sculpture, de participer à des combinaisons ornementales; elle traduit directement de tangibles réalités et des scènes prises sur le vif. Si l'on voulait bannir des expositions les tableaux inclinés à un degré quelconque à la gastronomie, les jurys devraient éliminer *a priori* des centaines de toiles. Qu'on en juge plutôt rien que d'après les Salons de 1903. Pas un recoin où l'on n'y aperçût, pour commencer, des mangeurs et des buveurs, de toutes les catégories sociales! Le monde des élégances s'y réclamait de la *Fin de grand dîner* de M. Hugues de Beaumont. Autour de la table, pavoisée de fleurs éclatantes, couverte d'argenteries et de cristaux reluisants dans la suprême déroute du couvert, les convives se levaient, se rajustaient, et, coquetants, caquetants, les cavaliers reprenaient le bras des dames pour gagner le salon rayonnant de feux électriques. Sur leur passage se roidissaient rituellement des laquais rouges, immobiles, obséquieux!... Peut-être une pointe d'ironie perçait-elle en l'indication de certains types. Je ne peux me défendre de rapprocher de l'envoi le plus considérable de M. de Beaumont, une moindre toile de sa façon, mais vraiment piquante. Encore une table au moment d'être desservie, un couvert à la débandade, surmonté, jonché, incendié de flamboyantes tulipes, et personne aux abords de ce champ de bataille, — sauf un petit singe au collier nacarat gravement assis sur une chaise, en train d'effeuiller une rose. Ce « ouistiti », substitué à toute l'assemblée mondaine et quasi continuant son jeu, n'allait pas sans malice, à coup sûr. Ne nous plaignons pas, au surplus, que l'esprit fût de la fête alors que le peintre avait procédé largement, librement, à plein pinceau, en coloriste.

Vignerot, sc.

Menu de Pique-Nique

(A. Escoffier)

◇ ◇ ◇

Souvenirs d'une Excursion à l'Ile Sainte-Marguerite

Mars 1878

Artichauts aux Épines
Fèves de Marais
Œufs à la Gelée

◇

Petites Langoustes à la Provençale

◇

Bœuf en Daube
Fricassée de Poulet à l'Ancienne
Timbale de Grives des Alpes

◇

Pâté de Foie gras

Salade de Légumes printaniers

◇

Macédoine de Fruits au kirsch
Pâtisseries

◇

Vin vieux de la Gaude
Champagne Veuve Cliquot

◇

Café Turc
Liqueur de Lérina

◇

Édité par Stern, graveur.

B.3